AMT1399

Horno de microondas

manual del usuario

imagine las posibilidades

Gracias por haber escogido este producto Samsung.
Para que le podamos brindar un servicio más
completo, sírvase registrar su producto en

www.samsung.com/global/register

ESPAÑOL

SAMSUNG

usar el manual

Gracias por haber escogido un horno de microondas SAMSUNG.
El Manual del propietario contiene instrucciones de seguridad importantes e información imprescindible sobre el uso y cuidado del nuevo horno a vapor Combi.
Antes de usar el horno, lea con detenimiento estas instrucciones de seguridad importantes y consérvelas para futuras consultas.

información sobre seguridad

- Antes de poner en funcionamiento el electrodoméstico, lea atentamente el manual y consérvelo en un lugar seguro cerca del electrodoméstico para futuras consultas.
- Utilice este electrodoméstico sólo para el uso al que fue destinado según se describe en este manual de instrucciones. El uso de este electrodoméstico no es apto para personas (incluye niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que no tengan experiencia y conocimientos, a menos que sean supervisados o hayan recibido instrucción sobre el uso del electrodoméstico por parte de una persona responsable de su seguridad. Las advertencias y las instrucciones de seguridad importantes de este manual no cubren todos los problemas y situaciones que podrían ocurrir. Usted tiene la responsabilidad de usar el sentido común, de ser precavido y cuidadoso al instalar, mantener y manejar el electrodoméstico.
- Como las siguientes instrucciones de funcionamiento abarcan varios modelos, las características del horno de microondas pueden diferir ligeramente de las descritas en este manual y es probable que no todos los símbolos de advertencia sean pertinentes para su electrodoméstico. Si tiene preguntas o inquietudes, comuníquese con el centro de servicio técnico más cercano o busque ayuda e información en línea en www.samsung.com.

Símbolos y precauciones de seguridad importantes.

Los siguientes símbolos se utilizan en el texto de este Manual del propietario:

⚠ ADVERTENCIA	Peligros o procedimientos inseguros que pueden ocasionar **graves lesiones en las personas e incluso, provocar la muerte**.
⚠ PRECAUCIÓN	Peligros o procedimientos inseguros que pueden ocasionar **lesiones leves en las personas o daños en la propiedad**.
⚠ PRECAUCIÓN	Para reducir el riesgo de incendio, explosión, descarga eléctrica o lesiones personales cuando utilice el horno de microondas, siga estas precauciones básicas de seguridad.

	NO intentar.
	NO desarmar.
	NO tocar.
	Seguir las instrucciones fielmente.
	Desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente.
	Asegúrese de que el aparato tenga conexión a tierra para evitar una descarga eléctrica.
	Comuníquese con el Centro de Servicio Técnico para obtener ayuda.
	Nota
	Importante

ADVERTENCIA Símbolos de advertencia importantes para la instalación

La instalación de este electrodoméstico debe estar a cargo de un técnico calificado especializado en microondas y capacitado por el fabricante.
Consulte la sección "Instalar el horno de microondas".

Enchufe el cable de alimentación al tomacorriente de pared adecuado o superior y utilice el tomacorriente sólo para este electrodoméstico. Enchufe la alimentación al tomacorriente de la pared con firmeza. No utilice un cable prolongador.

- Compartir un tomacorriente de pared con otros electrodomésticos utilizando un enchufe múltiple o prolongar el cable de alimentación puede provocar descarga eléctrica o incendio.
- No utilice un transformador eléctrico. Esto puede provocar descarga eléctrica o incendio.

La instalación de este electrodoméstico debe estar a cargo de un técnico o una compañía de servicio calificados.

- No hacerlo puede provocar descarga eléctrica, incendio, explosión, problemas con el producto o lesiones.

Debe permitir la desconexión del aparato de la alimentación después de la instalación.
Se puede facilitar la desconexión dejando el enchufe accesible o incorporando un conmutador en el cableado fijo de acuerdo con las normas de cableado.

El microondas está pensado para ser utilizado sobre la encimera solamente, no debe colocarse en un armario.

No instale el electrodoméstico cerca de una estufa o material inflamable.
No instale el electrodoméstico en un lugar húmedo, grasoso o lleno de polvo, ni tampoco en un lugar expuesto a luz solar directa o agua (gotas de lluvia).
No instale el electrodoméstico en un lugar en el que pueda haber fugas de gas.

- Esto puede provocar descarga eléctrica o incendio.

El electrodoméstico no es apto para ser instalado en vehículos de carretera, casas rodantes y otros similares.

Este electrodoméstico debe conectarse a tierra correctamente.
No lleve la conexión a tierra a una tubería de gas, ni a una tubería plástica de agua ni a una línea de teléfono.

- Esto puede provocar descarga eléctrica, incendio, explosión o problemas con el producto.
- Nunca enchufe el cable de alimentación a un tomacorriente que no tenga conexión a tierra directa y asegúrese de que la conexión esté de acuerdo con los códigos locales y nacionales.

⚠ PRECAUCIÓN Símbolos de precaución para la instalación

El electrodoméstico debe colocarse de manera tal que se pueda acceder al enchufe de alimentación.

- No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o incendio debido a fugas eléctricas.

Instale el electrodoméstico en un piso nivelado y resistente que pueda soportar el peso.

- No hacerlo puede provocar vibraciones anormales, ruidos o problemas con el producto.

Instale el electrodoméstico a una distancia adecuada de la pared.

- No hacerlo puede provocar un incendio debido al recalentamiento.

La altura mínima del espacio libre necesario por encima de la parte superior del horno.

⚠ ADVERTENCIA Símbolos de advertencia importantes para los componentes eléctricos

Retire todas las sustancias extrañas como polvo o agua de los terminales y puntos de contacto del enchufe con un paño seco regularmente.

- Desenchufe la alimentación y limpie el enchufe con un paño seco.
- No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o incendio.

Enchufe el cable de alimentación en el tomacorriente de pared en la dirección correcta para que el cable toque el suelo.

- Si enchufa el cable al tomacorriente en la dirección opuesta, podrían dañarse los alambres eléctricos que se encuentran en el interior del cable y esto podría provocar descarga eléctrica o incendio.

Enchufe la alimentación al tomacorriente de la pared con firmeza. No utilice un enchufe dañado, un cable de alimentación dañado ni un tomacorriente de pared flojo.

- Esto puede provocar descarga eléctrica o incendio.

No hale del cable de alimentación ni lo doble excesivamente.
No retuerza el cable de alimentación ni lo ate.
No enganche el cable de alimentación de un objeto metálico, ni coloque un objeto pesado sobre el cable de alimentación, ni introduzca el cable de alimentación entre objetos ni lo empuje dentro del espacio que hay detrás del electrodoméstico.

- Esto puede provocar descarga eléctrica o incendio.

No hale del cable de alimentación cuando lo desenchufe.

- Para desenchufar la alimentación, sostenga el enchufe.
- No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o incendio.

Cuando se dañe el electrodoméstico o el cable de alimentación, comuníquese con el centro de servicio técnico más cercano.

⚠ PRECAUCIÓN Símbolos de precaución para los componentes eléctricos

Desenchufe la alimentación cuando el electrodoméstico no se utilice por períodos prolongados o durante una tormenta eléctrica.

- No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o incendio.

⚠ ADVERTENCIA Símbolos de advertencia importantes para el uso

En caso de producirse una fuga de gas (como gas propano, gas LP, etc.), ventile de inmediato sin tocar el enchufe de alimentación. No toque el electrodoméstico ni el cable de alimentación.

- No utilice un ventilador.
- Una chispa podría provocar una explosión o un incendio.

Procure que ni la puerta ni el calentador ni ninguna otra parte entre en contacto con el cuerpo mientras cocina o cuando acaba de cocinar.

- No hacerlo puede provocar quemaduras.

Durante el uso, el electrodoméstico se calienta. Se debe tener la precaución de evitar tocar los elementos calentadores del interior del horno.

Al mover estos elementos, asegúrese de utilizar el equipo diseñado para este fin y los guantes de seguridad suministrados con el producto, observe además si la temperatura baja lo suficiente después del funcionamiento (al menos 10 minutos después del funcionamiento del grill o la cocción combinada).

SIEMPRE use guantes para horno al sacar un plato del horno para evitar quemarse accidentalmente.

Guarde cierta distancia respecto del horno al abrir la puerta.
Motivo: el aire caliente o el vapor liberado pueden causar escaldaduras.

Calentar bebidas en el microondas puede retrasar el punto de ebullición y que el líquido salga a borbotones, por lo tanto, se debe tener mucho cuidado al manipular el recipiente. Para evitar esta situación SIEMPRE deje pasar al menos 20 segundos después de que el horno se haya apagado para que la temperatura pueda estabilizarse. Revuelva mientras calienta, si es necesario, y SIEMPRE revuelva después de calentar. En caso de escaldaduras, siga estas instrucciones de PRIMEROS AUXILIOS:

- Sumerja el área escaldada en agua fría durante al menos 10 minutos.
- Cúbrala con un vendaje limpio y seco.
- No se aplique cremas, aceites ni lociones.
- Consulte al médico

Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser reemplazado por el fabricante, el agente de servicio técnico o personas similares calificadas a fin de evitar riesgos.

Los niños deben ser supervisados para garantizar que no jueguen con el electrodoméstico.

Los huevos con cáscara y los huevos duros enteros no deben calentarse en hornos de microondas ya que pueden explotar incluso después de que el microondas haya dejado de funcionar.

ADVERTENCIA: El contenido de biberones y frascos de alimentos para bebé deben revolverse o agitarse y siempre debe verificarse la temperatura antes de consumirlos, a fin de evitar quemaduras.

ADVERTENCIA: Sólo permita que un niño utilice el horno sin supervisión cuando le haya dado las instrucciones correctas para que el niño pueda utilizarlo de manera segura y comprenda los peligros del uso indebido.

ADVERTENCIA: Cuando el electrodoméstico se utilice en el modo Combinado, los niños sólo deben usarlo bajo la supervisión de un adulto debido a las temperaturas generadas.

El electrodoméstico no debe ser utilizado por niños ni personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que no tengan experiencia y conocimientos, a menos que sean supervisados o hayan recibido instrucción.

ADVERTENCIA: Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños pequeños deben mantenerse alejados para evitar quemaduras.

ADVERTENCIA: Asegúrese de que el electrodoméstico esté apagado antes de reemplazar la luz para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.

No toque el enchufe de alimentación con las manos húmedas.

- Esto puede provocar descarga eléctrica.

No desenchufe la alimentación para apagar el electrodoméstico mientras una operación esté en curso.

- Volver a enchufar la alimentación al tomacorriente de la pared puede provocar una chispa y generar una descarga eléctrica o un incendio.

Mantenga todos los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños, ya que pueden ser peligrosos para ellos.

- Si un niño se coloca una bolsa en la cabeza, puede provocarle asfixia.

El uso de este electrodoméstico no es apto para personas (incluye niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que no tengan experiencia y conocimientos, a menos que sean supervisados o hayan recibido instrucción sobre el uso del electrodoméstico por parte de una persona responsable de su seguridad.

- No hacerlo puede provocar una descarga eléctrica, quemaduras o lesiones.

Nunca utilice el recipiente multiuso para el horno de microondas o la función descongelar.

- Esto puede provocar chispas o incendio.

Nunca use este electrodoméstico con otros fines que no sean cocinar.

- No hacerlo, podría provocar un incendio.

Abra los recipientes sellados (biberones, botellas de leche, etc.) y realice un orificio en alimentos como cáscaras o frutos secos (huevos, castañas, etc.) con un cuchillo, antes de cocinarlos.

- No hacerlo puede provocar quemaduras o lesiones si los alimentos explotan.

No toque el interior del electrodoméstico inmediatamente después de la cocción, ya que el interior se calienta después de que el horno funciona por un período prolongado o después de calentar una pequeña cantidad de comida.

- No hacerlo puede provocar quemaduras.

No utilice papel de aluminio, objetos metálicos (como recipientes, tenedores, etc.) ni recipientes con bordes dorados o plateados.

- Esto puede provocar chispas o incendio.

No caliente ni utilice recipientes de plástico o de papel con la función de cocción.

- No hacerlo, podría provocar un incendio.

Procure que el alimento no entre en contacto con el calentador mientras lo cocina en el horno.

- Esto puede provocar un incendio.

No caliente los alimentos en exceso.

- Esto puede provocar un incendio.

No caliente comida envuelta en papel de revistas o diarios.

- Esto puede provocar un incendio.

No utilice ni coloque objetos ni aerosoles inflamables cerca del horno.

- Esto puede provocar un incendio o una explosión.

No abra la puerta cuando la comida en el compartimiento de cocción se está quemando.

- Si lo hace, se produce una entrada de oxígeno que puede causar un incendio.

No introduzca dedos, sustancias extrañas ni objetos metálicos como alfileres o agujas en la entrada, el tomacorriente y los orificios. Si se introducen sustancias extrañas en alguno de estos orificios, desenchufe la alimentación del tomacorriente de la pared y comuníquese con el distribuidor del producto o con el centro de servicio técnico más cercano.

- No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o lesiones.

NUNCA llene el recipiente hasta el tope y escoja recipientes que sean más anchos en la parte superior que en el fondo para evitar que los líquidos se derramen al hervir. Las botellas de cuello angosto pueden explotar si se calientan en exceso.

NUNCA caliente un biberón con la tetina puesta, ya que la botella puede explotar si se calienta en exceso.

NO toque los elementos calentadores ni las paredes internas del horno hasta que se haya enfriado.

No sumerja el cable de alimentación ni el enchufe en agua y mantenga el cable alejado de superficies que se calienten.

No ponga el electrodoméstico en funcionamiento si el cable de alimentación o el enchufe están dañados.

NO haga funcionar el horno de microondas cuando está vacío. La corriente se cortará automáticamente por seguridad. Podrá utilizarlo con normalidad después de dejarlo reposar durante unos 30 minutos. Es mejor dejar un vaso de agua dentro del horno en todo momento. El agua absorberá la energía de las microondas si el horno comienza a funcionar accidentalmente.

ADVERTENCIA: Si la puerta o las juntas de la puerta están dañadas, el horno no debe utilizarse hasta que hayan sido reparadas por una persona competente.

ADVERTENCIA: Los líquidos y demás alimentos no deben calentarse en recipientes sellados ya que pueden explotar.

Si el electrodoméstico se inunda, corte la alimentación de inmediato y comuníquese con el centro de servicio técnico más cercano.

- No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o incendio.

Si el electrodoméstico genera un ruido extraño, olor a quemado o humo, desenchufe de inmediato la alimentación y comuníquese con el centro de servicio técnico más cercano.

- No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o incendio.

No intente reparar, desarmar ni modificar el electrodoméstico.

- Como ingresa corriente de alta tensión en el chasis del producto, esto puede provocar descarga eléctrica o incendio.
- Podría estar expuesto a ondas electromagnéticas.
- Cuando sea necesario reparar el electrodoméstico, comuníquese con el centro de servicio técnico más cercano.

ADVERTENCIA: Es peligroso para cualquier persona que no sea alguien competente realizar cualquier tarea de reparación o mantenimiento que implique quitar una cubierta que brinde protección contra la energía irradiada por el microondas.

Si alguna sustancia extraña como, por ejemplo, agua ingresa en el electrodoméstico, desenchufe la alimentación y comuníquese con el centro de servicio técnico más cercano.

- No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o incendio.

En caso de observar humo, apague o desenchufe el electrodoméstico y mantenga la puerta cerrada para sofocar las llamas;

PRECAUCIÓN Símbolos de precaución para el uso

Sólo utilice utensilios apropiados para hornos de microondas; NO utilice recipientes metálicos, vajilla con bordes dorados o plateados, pinchos, tenedores, etc. Retire las ataduras de alambre de las bolsas de papel o plástico.
Motivo: pueden provocar chispas o arcos eléctricos y dañar el horno.

Cuando caliente alimentos en recipientes plásticos o de papel, esté atento al horno ante la posibilidad de un incendio;

Las cantidades pequeñas de alimentos requieren un tiempo de cocción o calentamiento menor. Si se los deja el tiempo habitual, pueden calentarse de más y quemarse.

Es probable que escuche un chasquido durante el funcionamiento (en especial cuando el horno está descongelando).
Motivo: este sonido es normal cuando la salida de corriente eléctrica está cambiando.

NUNCA se debe permitir que los niños pequeños usen el horno de microondas o jueguen con él. Tampoco deben quedarse solos cerca del horno de microondas cuando está en uso. No se deben guardar ni ocultar encima del horno objetos de interés para los niños.

Los niños deben ser supervisados para garantizar que no jueguen con el electrodoméstico.

Tenga cuidado dado que las bebidas o los alimentos pueden estar muy calientes después de calentarlos.

- En especial cuando alimenta a un niño, verifique que los alimentos se hayan enfriado lo suficiente.

Tenga cuidado al calentar líquidos como, por ejemplo, agua u otras bebidas.

- Asegúrese de revolver durante o después de cocinar.
- Evite utilizar un recipiente resbaladizo con cuello angosto.
- Retire el recipiente como mínimo 30 segundos después de calentar.
- No hacerlo puede provocar el derrame del contenido y causar quemaduras.

No conserve comida ni ninguna pieza allí durante o inmediatamente después de cocinar.

- Use guantes de cocina porque puede estar muy caliente y podría quemarse.
- Si jala el plato de cerámica o el recipiente multiuso hacia adelante, los alimentos pueden derramarse y esto puede provocar quemaduras.

Cuando la superficie esté rajada, apague el interruptor de alimentación del electrodoméstico.

- No hacerlo puede provocar descarga eléctrica.

No raye el vidrio de la puerta del horno con un objeto puntiagudo.

- Esto puede provocar que el vidrio se dañe o se rompa.

No se pare sobre el electrodoméstico ni coloque sobre él objetos (como ropa sucia, fundas para hornos, velas encendidas, cigarrillos encendidos, platos, productos químicos, objetos metálicos, etc.).

- Artículos como trapos de cocina pueden quedar enganchados en la puerta.
- Esto puede provocar descarga eléctrica, incendio, problemas con el producto o lesiones.

No ponga en funcionamiento el electrodoméstico con las manos húmedas.

- Esto puede provocar descarga eléctrica.

No rocíe materiales volátiles como insecticidas en la superficie del electrodoméstico.

- Además de ser nocivos para los humanos, también pueden provocar una descarga eléctrica, un incendio o problemas con el producto.

No aplique presión ni impacto excesivo sobre la puerta ni en el interior del electrodoméstico.

- Esto puede deformar el producto o provocar lesiones debido a la fuga de ondas eléctricas.
- Colgarse de la puerta puede provocar fallas en el producto y causar lesiones.
- Si la puerta está dañada, no utilice el electrodoméstico y comuníquese con el centro de servicio técnico más cercano.

No coloque el electrodoméstico sobre un objeto frágil como un fregadero o un objeto de vidrio.

- Hacerlo puede provocar daños al fregadero o al objeto de vidrio.

Use el electrodoméstico sólo después de cerrar la puerta.

- Si utiliza el electrodoméstico cuando está contaminado por sustancias extrañas como, por ejemplo, restos de comida, pueden surgir problemas en el equipo.

Tenga cuidado al quitar el envoltorio de los alimentos que acaba de sacar del electrodoméstico.

- Si la comida está caliente, puede salir vapor caliente al retirar el envoltorio y esto puede provocar quemaduras.

No desenchufe el electrodoméstico jalando del cable de alimentación, siempre agárrelo con firmeza y jale en dirección opuesta al tomacorriente.

- Los daños en el cable pueden provocar cortocircuitos, incendios y/o descargas eléctricas.

No acerque el rostro ni el cuerpo al electrodoméstico mientras está cocinando o al abrir la puerta inmediatamente después de la cocción.

- Asegúrese de que los niños no se acerquen al electrodoméstico.
- No hacerlo puede provocar quemaduras debido al calor.

No coloque alimentos ni objetos pesados sobre la puerta del horno cuando la abra.

- Los alimentos o el objeto podrían caerse y provocar quemaduras o lesiones.

No enfríe abruptamente la puerta, el interior del electrodoméstico ni el plato vertiendo agua sobre estas partes durante o después de la cocción.

- Esto puede provocar daños en el electrodoméstico. El vapor o el rocío de agua pueden provocar quemaduras o lesiones.

Los electrodomésticos no están diseñados para ser puestos en funcionamiento por medio de temporizadores o sistemas de control remoto externos.

ADVERTENCIA Símbolos de advertencia importantes para la limpieza

No rocíe agua directamente sobre el electrodoméstico para limpiarlo.
No utilice benceno, diluyente ni alcohol para limpiar el electrodoméstico.

- Esto puede provocar decoloración, deformación, daños, descarga eléctrica o incendio.

Antes de limpiar o realizar el mantenimiento, desenchufe el electrodoméstico del tomacorriente de la pared y quite los restos de comida de la puerta y del compartimiento de cocción.

- No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o incendio.

No utilice limpiadores abrasivos ni espátulas de metal filosas para limpiar el vidrio de la puerta del horno ya que podrían rayar la superficie, lo cual puede provocar que el vidrio se haga añicos.

No utilice el horno de microondas para secar papeles o ropa.

Por seguridad, no use limpiadores de agua a alta presión ni limpiadores a chorro de vapor.

Durante la limpieza, las superficies pueden calentarse más de lo habitual, por lo tanto, los niños deben mantenerse alejados. (Sólo modelo de limpieza)

Los derrames excesivos deben eliminarse antes de la limpieza y se especifica qué utensilios pueden dejarse en el horno durante la limpieza. (Sólo modelo de limpieza)

PRECAUCIÓN Símbolos de precaución para la limpieza

El horno debe limpiarse con regularidad y debe eliminarse cualquier depósito de alimentos.

No mantener el horno en condiciones limpias podría derivar en deterioro de la superficie y afectar negativamente la vida útil del electrodoméstico, y tal vez provocar una situación peligrosa.

Tenga cuidado de no lastimarse cuando limpia el electrodoméstico (exterior/interior)

- Puede lastimarse con los bordes puntiagudos del electrodoméstico.

No limpie el electrodoméstico con un limpiador a vapor.

- Esto puede provocar corrosión.

PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA DE MICROONDAS EXCESIVA

No respetar las siguientes precauciones de seguridad podría ocasionar una exposición nociva a la energía irradiada por el microondas.

(a) Bajo ninguna circunstancia se debe intentar poner el horno en funcionamiento con la puerta abierta ni alterar las trabas de seguridad (pestillos de la puerta) ni insertar algo en los orificios de dichas trabas.

(b) No coloque ningún objeto entre la parte delantera del horno y la puerta ni deje que se acumulen alimentos o residuos de limpiadores en las superficies de sellado. Asegúrese de que la puerta y las superficies de sellado de la puerta estén limpias; para ello, páseles un paño húmedo después de usar el horno y luego uno seco y suave.

(c) No ponga el horno en funcionamiento si está averiado hasta que haya sido reparado por un técnico calificado especializado en microondas y capacitado por el fabricante. Es de especial importancia que la puerta del horno se cierre correctamente y que no haya daños en:
(1) la puerta (doblada)
(2) las bisagras de la puerta (rotas o sueltas)
(3) las juntas de la puerta y las superficies de sellado

(d) El horno no debe ser regulado ni reparado por nadie que no sea un técnico debidamente calificado especializado en microondas y capacitado por el fabricante.

Este producto es un equipo ISM grupo 2 clase B. La definición del grupo 2 abarca a todos los equipos ISM en los que la energía de radiofrecuencia se genera intencionalmente y/o se utiliza en forma de radiación electromagnética para el tratamiento de materiales, y equipos EDM y de soldadura de arco. Se consideran equipos de clase B a los equipos aptos para uso doméstico y en establecimientos conectados directamente a una red de suministro eléctrico de baja tensión que abastezca edificios usados con fines domésticos.

contenido

INSTALAR EL HORNO DE MICROONDAS 12

12 Instalar el horno

FUNCIONES DEL HORNO 13

13 Verificar el producto y sus piezas
14 Accesorios
15 Verificar el panel de control

ANTES DE COMENZAR 16

16 Ajustar el reloj

USO DEL HORNO 18

18 Usar el modo grill
19 Usar el modo grill combi
20 Usar el modo cocción automática
23 Usar el modo dorar
26 Usar el modo latino
32 Usar el modo memoria
33 Usar el modo descongelamiento automático
35 Cómo funciona un horno de microondas
36 Usar el modo microondas
52 Desconectar la alarma
53 Seguro para niños
53 Usar la función desodorizar

CUIDADO Y LIMPIEZA 54

54 Limpiar el horno

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y CÓDIGOS DE ERROR 56

56 Almacenamiento y reparación de su horno de microondas
56 Guía de solución de problemas
57 Códigos de error

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS 58

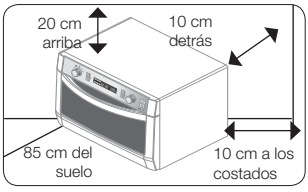
58 Especificaciones técnicas

instalar el horno de microondas

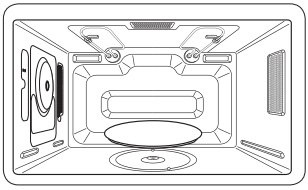
INSTALAR EL HORNO

Coloque el horno en una superficie plana 85 cm por encima del suelo. La superficie debe ser lo suficientemente resistente como para soportar el peso del horno.

- Cuando instale el horno, asegúrese de que la ventilación sea la adecuada, deje un espacio de al menos 10 cm (4 pulgadas) detrás y a los costados del horno y 20 cm (8 pulgadas) hacia arriba.



- Quite todos los materiales de empaque del interior del horno. Instale el anillo y el plato giratorio. Verifique si el plato giratorio gira libremente.

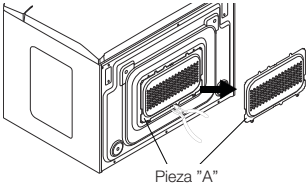


Este horno de microondas debe colocarse de manera tal que se pueda acceder al enchufe.

- No instale el horno de microondas en lugares calurosos ni húmedos como cerca de un horno tradicional o un radiador. Deben respetarse las especificaciones eléctricas del horno y los cables prolongadores que se utilicen deben ser iguales al cable de alimentación suministrado con el horno. Limpie el interior y la junta de la puerta con un paño húmedo antes de usar el horno de microondas por primera vez.
- No instale el horno de microondas en lugares calurosos ni húmedos como cerca de un horno tradicional o un radiador. Deben respetarse las especificaciones eléctricas del horno y los cables prolongadores que se utilicen deben ser iguales al cable de alimentación suministrado con el horno. Limpie el interior y la junta de la puerta con un paño húmedo antes de usar el horno de microondas por primera vez.

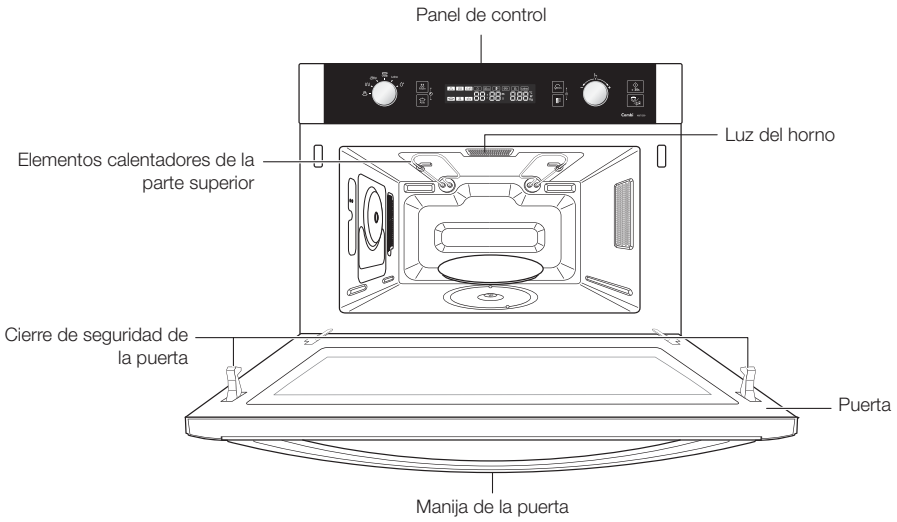
PRECAUCIÓN **Precaución**

- Después de separar las pieza “A”, retire el borde cortante por seguridad. Tenga cuidado de no cortarse cuando lo retire.



funciones del horno

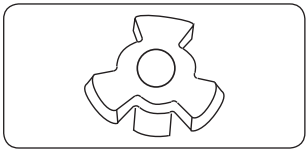
VERIFICAR EL PRODUCTO Y SUS PIEZAS



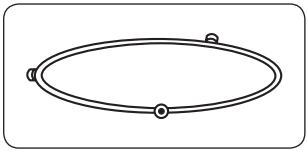
ACCESORIOS

Los siguientes accesorios vienen con el horno de microondas:

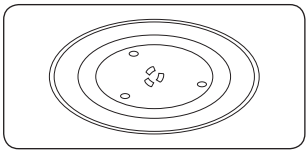
1. **Manguito de acoplamiento**, se coloca correctamente sobre el eje del motor en la base del horno.
   - El manguito de acoplamiento hace girar el plato giratorio.



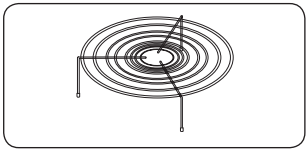
2. **Anillo giratorio**, se coloca en el centro del horno.
   - El anillo giratorio es el soporte del plato giratorio.



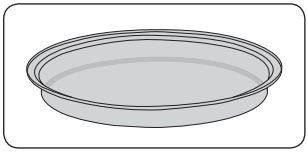
3. **Plato giratorio**, se coloca sobre el anillo con el accesorio central sobre el manguito de acoplamiento.
   - El plato giratorio sirve como la principal superficie de cocción; puede retirarse fácilmente para la limpieza.



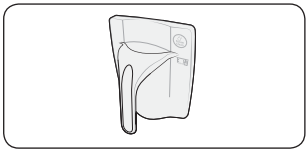
4. **Estante de metal** (estante alto), se coloca sobre el plato giratorio.
   - El estante de metal puede usarse en la cocción combinada y con grill.



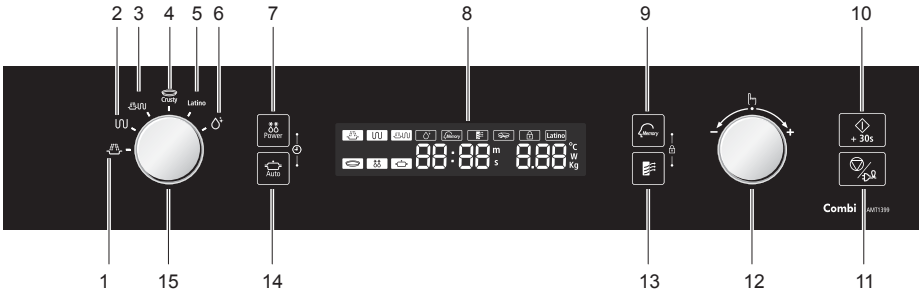
5. **Plato para dorar**.
   - El plato para dorar se utiliza para dorar la parte de abajo de los alimentos con el modo microondas + grill y para que la masa de pizzas y pasteles quede crocante.



6. **Recipiente de agua limpia**, se coloca del lado derecho del horno.



VERIFICAR EL PANEL DE CONTROL



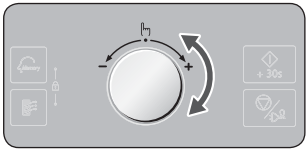
1. Modo Microondas
2. Modo Grill
3. Modo Microondas + grill
4. Modo Dorado automático (Crusty)
5. Modo Latino
6. Modo Limpieza con vapor
7. Botón Power Defrost (Descongelamiento automático)
8. Pantalla
9. Botón Memory (Memoria)
10. Botón Start (Inicio)
11. Botón Stop/Cancel/Power Save (Detener/Cancelar/Guardar automático)
12. Botón Multi Function Selector/ Select (Selector multifunción/ Seleccionar)
13. Botón Deodorize (Desodorizar)
14. Botón Auto Cook (Cocción automática)
15. Mode Selector (Selector de modo)

AJUSTAR EL RELOJ

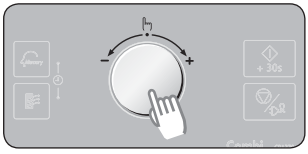
Cuando haya corriente eléctrica, aparecerá automáticamente “12:00” en la pantalla. Configure la hora actual.

Ajustar el reloj

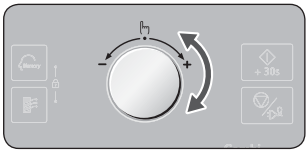
1. Gire el **Selector multifunción** para configurar la hora.



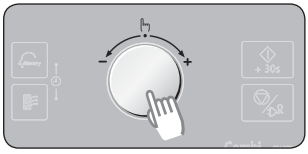
2. Presione el botón **Select** (Seleccionar). “00” comienza a parpadear.



3. Gire el **Selector multifunción** para configurar los minutos.

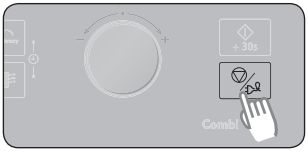


4. Vuelva a presionar el botón **Select** (Seleccionar). El reloj se configura solo en 5 segundos.

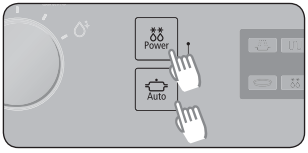


Reconfigurar el reloj

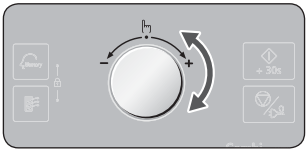
1. Presione el botón **Cancel** (Cancelar).



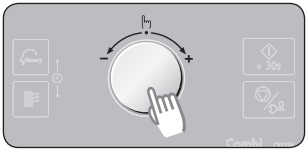
2. Presione los botones **Power Defrost** (Descongelamiento automático) y **Auto Cook** (Cocción automática) al mismo tiempo.



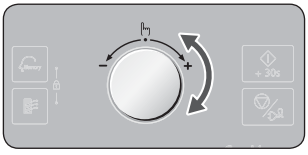
3. Gire el **Selector multifunción** para configurar la hora.



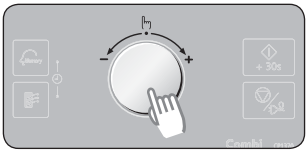
4. Presione el botón **Select** (Seleccionar).



5. Gire el **Selector multifunción** para configurar los minutos.

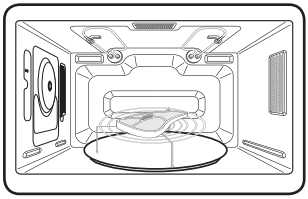


6. Vuelva a presionar el botón **Select** (Seleccionar). El reloj se configura solo en 5 segundos.

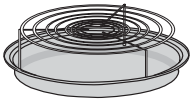


USAR EL MODO GRILL

Los alimentos se calientan gracias a los elementos calentadores ubicados en la parte superior.
(posición horizontal)
Para utilizar el modo Grill, abra la puerta y coloque los alimentos en el estante.



Estante alto



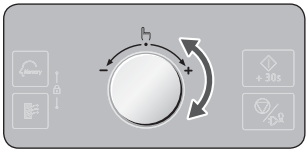
Estante alto + Plato para dorar

Regulación ( ) del grill

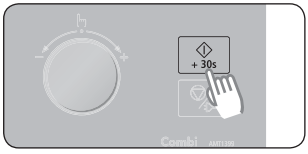
El grill le permite calentar y dorar los alimentos rápidamente, sin usar el microondas.

1. Gire el disco **Mode Selector** (Selector de modo) a la posición Grill.

2. Programe el tiempo de cocción girando el **Multi Function Selector** (Selector multifunción).
(El tiempo máximo de cocción son 90 minutos.)



3. Presione el botón **Start** (Inicio).

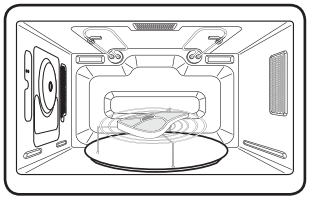


Importante

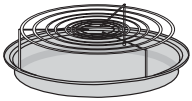
1. Siempre use guantes para horno cuando toque los recipientes en el horno, ya que estarán muy calientes.
2. Verifique que el elemento calentador esté en posición horizontal.

USAR EL MODO GRILL COMBI

Los alimentos se calientan mediante la combinación de los elementos calentadores ubicados en la parte superior y un ciclo de energía de microondas.
Para utilizar el modo Grill, abra la puerta y coloque los alimentos en el estante.



Estante alto



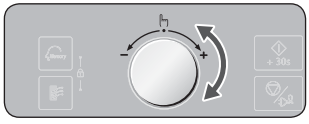
Estante alto + Plato para dorar

Regulación ( ) del modo Grill combi

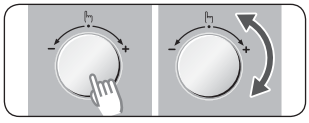
También puede combinar la cocción en microondas con el grill, para cocinar rápidamente y dorar al mismo tiempo.

1. Gire el disco **Mode Selector** (Selector de modo) a la posición Grill combi.

2. Programe el tiempo de cocción girando el **Multi Function Selector** (Selector multifunción).
(El tiempo máximo de cocción son 90 minutos.)

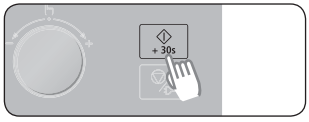


3. Si desea modificar el nivel de potencia, presione el botón **Select** (Seleccionar) y luego seleccione el nivel de potencia adecuado girando el **Multi Function Selector** (Selector multifunción).
- La potencia predeterminada es: 600 W
- 600, 450, 300, 180, 100 W



4. Presione el botón **Start** (Inicio).

Resultado: Cuando finaliza la cocción, el horno emitirá una señal sonora y titilará “End” (Fin) cuatro veces. El horno luego emitirá una señal sonora por minuto.



Es posible modificar el tiempo de cocción y el nivel de potencia durante la cocción.

- Tiempo de cocción: simplemente gire el **Multi Function Selector** (Selector multifunción).
- Nivel de potencia: presione el botón **Select** (Seleccionar) y luego gire el **Multi Function Selector** (Selector multifunción).

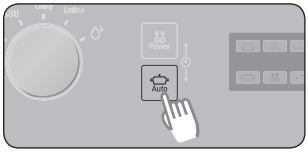
Importante

1. SIEMPRE utilice utensilios de cocina aptos para microondas y para hornos. Los platos de vidrio o de cerámica son ideales ya que permiten que las microondas penetren los alimentos en forma uniforme.
2. SIEMPRE use guantes para horno cuando toque los recipientes en el horno, ya que estarán muy calientes.
3. Verifique que el elemento calentador esté en posición horizontal.

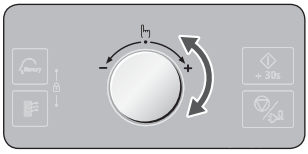
USAR EL MODO COCCIÓN AUTOMÁTICA

Las diez funciones de Cocción automática incluyen u ofrecen tiempos de cocción preprogramados. No debe ajustar cada uno de los tiempos de cocción ni el nivel de potencia. Para ajustar el modo Cocción automática, gire el Multi Function Selector (Selector multifunción). (1-10)

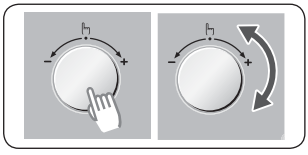
1. Presione el botón **Auto Cook** (Cocción automática).



2. Seleccione el tipo de alimentos que está cocinando girando el **Multi Function Selector** (Selector de multifunción). (1-10)

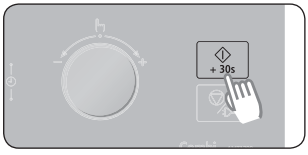


3. Si desea modificar el tamaño de las porciones, presione el botón **Select** (Seleccionar) y luego seleccione el tamaño de las porciones girando el **Multi Function Selector** (Selector multifunción).



4. Presione el botón **Start** (Inicio).

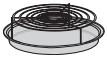
Resultado: comienza la cocción automática. Cuando finaliza la cocción, el horno emitirá una señal sonora y titilará “End” (Fin) cuatro veces. El horno luego emitirá una señal sonora por minuto.



Funciones de cocción automática

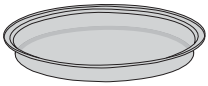
"La siguiente tabla presenta los 10 Programas de cocción automática. Contiene las cantidades, los tiempos de reposo después de la cocción y recomendaciones adecuadas. Los tiempos de cocción y los niveles de potencia están preprogramados para su comodidad.
¡Utilice guantes para horno cuando retire los alimentos!

Código	Tipo de alimento	Tamaño de la porción	Tiempo de reposo (min.)	Accesorio	Recomendaciones
1	**Palomitas**	0,09 (90 g) 0,1 (100 g)	-	-	Use una bolsa de palomitas de maíz especiales para horno de microondas. Tenga cuidado cuando retire y abra una bolsa caliente del horno. Enfríe el horno y la rejilla durante 5 min. entre los usos.
2	**Papas**	1-6 c/u	3-5	-	Perfore cada papa varias veces con un tenedor. Colóquelas sobre la tornamesa de manera equidistante. Sáquelas del horno, envuélvalas en papel metálico y déjelas reposar de 3 a 5 minutos.
3	**Verduras frescas**	1-4 PORC.	1-2	Plato apto para microondas	Coloque los vegetales dentro de una cacerola y agregue una pequeña cantidad de agua (2 a 4 cucharadas). Cubra durante la cocción y mezcle antes de dejarlos reposar.
4	**Verduras congeladas**	1-4 PORC.	1-2	Plato apto para microondas	Retire la envoltura exterior. Coloque los vegetales dentro de una cacerola y agregue una pequeña cantidad de agua (2 a 3 cucharadas). Cubra durante la cocción y mezcle antes de dejarlos reposar.
5	**Bebidas** (temperatura ambiente)	1 (taza) 2 (tazas)	1-2	Plato apto para microondas	Use una taza que se pueda meter a horno de microondas y el líquido debe estar a temperatura ambiente. Mezcle antes de servir.

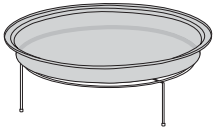
Código	Tipo de alimento	Tamaño de la porción	Tiempo de reposo (min.)	Accesorio	Recomendaciones
6	**Tocino**	2/4/6 REBANADAS	1-2	Plato apto para microondas	Coloque 2 toallas de papel sobre el plato y acomode el tocino sobre las toallas, sin superponerlo. Cubra con una toalla de papel adicional. Quite la toalla de papel de inmediato después de la cocción. Utilice el botón More o Less (Más o Menos) para la consistencia tostada deseada.
7	**Recalentar pizza**	1-4 PORCIONES	1-2	Plato apto para microondas	Coloque las porciones de pizza en un plato apto para microondas con el extremo ancho de la porción hacia el borde exterior del plato. No permita que las porciones se superpongan. No las cubra.
8	**Bistec**	0,4-0,6 0,6-0,8	2-3		Coloque los bistecs uno al lado del otro en el estante alto. Cuando el horno emita una señal sonora, dé vuelta los bistecs. Presione el botón Start (Inicio) para continuar el proceso.
9	**Presas de pollo**	0,4-0,5 1,0-1,2	2-3		Coloque las presas de pollo una al lado de la otra en el estante alto. Cuando el horno emita una señal sonora, dé vuelta las presas de pollo. Presione el botón Start (Inicio) para continuar el proceso.
10	**Filetes de pescado**	0,4-0,6 0,6-0,8	2-3		Coloque los filetes de pescado uno al lado del otro en el estante alto. Cuando el horno emita una señal sonora, dé vuelta los filetes. Presione el botón Start (Inicio) para continuar el proceso.

USAR EL MODO DORAR

Normalmente cuando se cocina en horno de microondas y se utiliza el modo grill o microondas, en hornos con grill, los alimentos como pasteles y pizzas quedan como empapados. El uso del plato para dorar Samsung ayuda a obtener una cocción crujiente de los alimentos. El plato para dorar también puede utilizarse para tocino, huevos, salchichas, etc.



Plato para dorar



Plato para dorar + Estante alto

1. Precaliente el plato para dorar, como se describe más arriba.

Antes de utilizarlo, precaliéntelo durante 3 a 5 minutos seleccionando el modo Combinado:

- Combinación de grill y microondas (nivel de potencia 600 W).

Utilice guantes para horno en todo momento ya que el plato para dorar se calentará mucho.

2. Pinte el plato con aceite si va a cocinar alimentos como tocino y huevos para obtener un buen dorado.

- Advierta que el plato para dorar tiene una capa de teflón que no es resistente a rayas. No utilice objetos filosos como cuchillos para cortar sobre el plato para dorar.
- Use accesorios plásticos para evitar rayas en la superficie del plato para dorar o retire los alimentos del plato antes de cortarlos.

3. Coloque los alimentos en el plato para dorar.

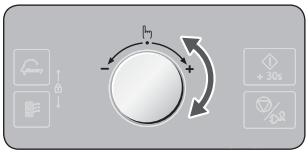
- No coloque recipientes que no sean resistentes al calor (boles plásticos, por ejemplo) sobre el plato para dorar.

4. Coloque el plato para dorar sobre el estante de metal (o plato giratorio) en el microondas.

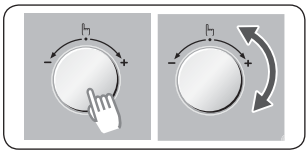
- Nunca coloque el plato para dorar en el horno sin el plato giratorio.

5. Gire el disco **Mode Selector** (Selector de modo) a la posición Crusty (Dorar).

6. Seleccione el tipo de alimento girando el **Multi Function Selector** (Selector multifunción). (1~5)

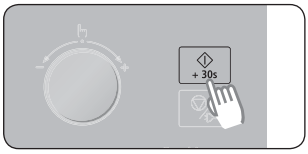


7. Si desea modificar el tamaño de las porciones, presione el botón **Select** (Seleccionar) y luego seleccione el tamaño de las porciones girando el **Multi Function Selector** (Selector multifunción).



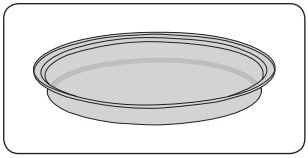
8. Presione el botón **Start** (Inicio) nuevamente.

Resultado: comienzan a dorarse los alimentos. Cuando finaliza la cocción, el horno emitirá una señal sonora y titilará “End” (Fin) cuatro veces. El horno luego emitirá una señal sonora por minuto.



Cómo limpiar el plato para dorar

Limpie el plato para dorar con agua tibia y detergente y enjuague con agua limpia.
No utilice cepillos de fregar ni esponjas abrasivas o dañará el revestimiento.



El plato para dorar no es apto para lavarse en lavavajillas.

Funciones del dorado automático

La siguiente tabla presenta los 5 Programas de dorado automático. Contiene las cantidades, los tiempos de reposo después de la cocción y recomendaciones adecuadas. Los tiempos de cocción y los niveles de potencia están preprogramados para su comodidad. Antes de comenzar el programa, precaliente el plato para dorar a 600 W+ Grill durante 3 a 5 minutos sobre el plato giratorio y siga las instrucciones. Asegúrese de que esté en el medio del plato giratorio. ¡Utilice guantes para horno cuando retire los alimentos!

Código	Tipo de alimento	Tamaño de las porciones (kg)	Tiempo de reposo (min.)	Accesorio	Recomendaciones
1	**Pizza congelada**	0,2 0,4	-		Precaliente el plato para dorar en el modo Grill combi a 600 W + Grill durante 3 min. sobre el plato giratorio. Coloque la pizza congelada sobre el plato para dorar y éste sobre el plato giratorio.
2	**Papas fritas**	0,2 0,4	-		Precaliente el plato para dorar en el modo Grill combi a 600 W + Grill durante 3 min. sobre el plato giratorio. Coloque las papas fritas congeladas una al lado de la otra sobre el plato para dorar y éste sobre el estante alto.
3	**Baguetes congeladas**	0,15 0,25	1-2		Precaliente el plato para dorar en el modo Grill combi a 600 W + Grill durante 3 min. sobre el plato giratorio. Coloque las baguetes congeladas sobre el plato para dorar y éste sobre el estante alto.
4	**Trocitos de pollo congelados.**	0,15 0,25	2-3		Precaliente el plato para dorar en el modo Grill combi a 600 W + Grill durante 3 min. sobre el plato giratorio. Pinte el plato para dorar con una cucharada de aceite. Distribuya los trocitos de pollo de manera uniforme sobre el plato para dorar y luego colóquelo sobre el estante alto.
5	**Rebanadas de papa**	0,2 (1 papa) 0,4 (2 papas)	1-2		Precaliente el plato para dorar en el modo Grill combi a 600 W + Grill durante 3 min. sobre el plato giratorio. Coloque las rebanadas de papas congeladas sobre el plato para dorar y éste sobre el estante alto.

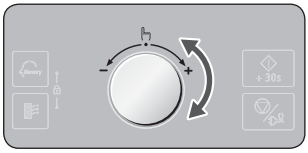
USAR EL MODO LATINO

Las diez funciones de Cocción latina incluyen u ofrecen tiempos de cocción preprogramados. No debe ajustar cada uno de los tiempos de cocción ni el nivel de potencia. Para ajustar el modo Latino, gire el Selector multifunción. (1-10)

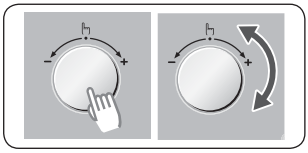
Regulación (Latino) del modo Latino

1. Gire el disco **Mode Selector** (Selector de modo) a la posición Latino.

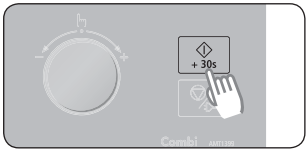
2. Programe el tiempo de cocción girando el **Multi Function Selector** (Selector multifunción).



3. Si desea modificar el tamaño de las porciones, presione el botón **Select** (Seleccionar) y luego seleccione el tamaño de las porciones girando el **Multi Function Selector** (Selector multifunción).



4. Presione el botón **Start** (Inicio).



Resultado: comienza la cocción en modo Latino. Cuando finaliza la cocción, el horno emitirá una señal sonora y titilará “End” (Fin) cuatro veces. El horno luego emitirá una señal sonora por minuto.

Importante

1. Siempre use guantes para horno cuando toque los recipientes en el horno, ya que estarán muy calientes.
2. Verifique que el elemento calentador esté en posición horizontal.

Funciones de la cocción en modo Latino

La siguiente tabla presenta los 10 Programas de cocción en modo Latino. Contiene las cantidades, los tiempos de reposo después de la cocción y recomendaciones adecuadas. Los tiempos de cocción y los niveles de potencia están preprogramados para su comodidad.
¡Utilice guantes para horno cuando retire los alimentos!

Código	Tipo de alimento	Tamaño de las porciones (kg)	Tiempo de reposo (min.)	Accesorio
1	**Chicharrón en Salsa Verde**	0,1	3-5	Plato apto para microondas
		Recomendaciones		
		Coloque en una fuente Pyrex grande y profunda 100 g de chicharrón de cerdo (piel de cerdo frita) y cubra con 4 tazas de salsa mexicana de tomates verdes. Cubra con un envoltorio plástico y perfórelo con un tenedor. Cocine. Revuelva después de la cocción y sirva.		
2	**Choriqueso**	0,1 (4 porciones)	1-2	Plato apto para microondas
		Recomendaciones		
		Coloque en un plato hondo de cerámica pequeño 100 g de chorizo cortado en cubos y cúbralo con una toalla de papel. Cocine y cuando escuche la señal sonora, incorpore 200 g de queso rallado. Cúbralo y presione el botón Start (Inicio). Sírvalo con tortillas de harina calientes.		
3	**Salsa de Chipotle**	0,5	3-5	Plato apto para microondas
		Recomendaciones		
		En una fuente Pyrex profunda, coloque 500 g de tomates verdes, un trocito de cebolla, 1 diente de ajo, 1 cucharada de caldo de pollo en polvo, 1/2 taza de cilantro y 1/2 taza de agua. Cubra con un envoltorio plástico y cocine. Mezcle los ingredientes cocidos con 1 o 2 chiles chipotles en conserva y 1/4 de cucharadita de hojas de orégano seco y sirva.		

Código	Tipo de alimento	Tamaño de las porciones (kg)	Tiempo de reposo (min.)	Accesorio
4	**Risotto Con Camarones**	1 fuente (6 porciones)	5-10	Plato apto para microondas
		Recomendaciones		
		<u>Ingredientes</u> 100 g de camarones pequeños 1 cucharadita de aceite 150 g de arroz 30 g de margarina 500 ml de caldo de verduras 1 cucharadita de caldo de pollo en polvo ½ taza de calabacín en dados (medianos) 1/3 de taza de cebolla rallada finamente 1 cucharada de perejil finamente picado 1 1/2 tazas de queso parmesano rallado Remoje el arroz con agua tibia durante 4 minutos antes de la cocción. Coloque todos los ingredientes en la fuente Pyrex, mezcle bien. Coloque la fuente Pyrex en el centro de la bandeja. Cueza con tapa. Revuelva tan pronto como el horno emita una señal sonora. Oprima el botón **Start** (Inicio) para continuar el proceso.		
5	**Fondue de Roquefort**	1 fuente (3 porciones)	5-10	Plato apto para microondas
		Recomendaciones		
		<u>Ingredientes</u> 3 cucharadas de cebolla rallada 1 taza de espinacas, picadas finamente 100 g de queso azul 500 ml de crema ¼ de taza de leche ligera 2 cucharadas de mayonesa 4 corazones de alcachofas, cocidos y picados finamente ¼ de cucharadita de pimienta blanca Coloque todos los ingredientes en la fuente Pyrex, mezcle bien. Coloque la fuente Pyrex en el centro de la bandeja. Cueza con tapa. Revuelva tan pronto como el horno emita una señal sonora. Oprima el botón de inicio para continuar el proceso.		

Código	Tipo de alimento	Tamaño de las porciones (kg)	Tiempo de reposo (min.)	Accesorio
6	**Champiñones Aromáticos**	1 fuente (10 porciones)	3-5	Plato apto para microondas
		Recomendaciones		
		<u>Ingredientes</u> 300 g de hongos frescos enteros ½ limón, jugo 1 cucharadita de sal 1 diente de ajo, aplastado 1 pimiento rojo enlatado, en tiras 1 cucharadita de vinagre de arroz ½ taza de vino blanco semidulce ½ cucharadita de pimienta molida fresca 2 cucharaditas de orégano ¼ de taza de hojas de perejil ¼ de cucharadita de pimienta inglesa Una pizca de pimienta cayena 1 hoja de laurel 150 g de camarones, crudos y pelados Coloque todos los ingredientes en la fuente Pyrex, mezcle bien. Coloque la fuente Pyrex en el centro de la bandeja. Cueza con tapa. Revuelva tan pronto como el horno emita una señal sonora. Oprima el botón de inicio para continuar el proceso.		
7	**Albóndigas Oriental**	1 bandeja (25 porciones)	3-5	
		Recomendaciones		
		<u>Ingredientes</u> 500 g de carne molida 2 cucharadas de cebolla rallada 1 diente de ajo, finamente picado. 1 cucharadita de curry en polvo ¼ de cucharadita de comino en polvo Sal y pimienta a gusto 25 pasas de uvas Salsa oriental: ¼ de taza de salsa de soja ¼ de taza de jarabe de maíz 1 cucharadita de azúcar moreno Unas gotas de aceite de sésamo Combine todo los ingredientes excepto la salsa y mezcle bien. Forme 25 albóndigas (cada una de 20 g). Mezcle en un bol pequeño todos los ingredientes de la salsa y glasee bien las albóndigas. Coloque las albóndigas en el estante alto. Coloque el estante sobre el plato para dorar. Cocine. Después de cocinar las albóndigas, déjelas reposar 5 minutos. Sirva.		

Código	Tipo de alimento	Tamaño de las porciones (kg)	Tiempo de reposo (min.)	Accesorio
8	**Pollo Con Espárragos**	1 bandeja (8 porciones)	2-3	
		Recomendaciones		
		<u>Ingredientes</u> 8 espárragos delgados, crudos 1 pechuga de pollo, deshuesada y cortada en tiras Sal y pimienta 1 clara de huevo ¼ de taza de aceite de sésamo 2 cucharadas de sésamo 1/2 taza de salsa hoisin* 1 1/2 cucharadas de agua caliente 1/4 de cucharadita de azúcar 1/4 de cucharadita de salsa de soja Corte 2 cm de los tallos de los espárragos. Condimente el pollo con sal y pimienta y glaséelo con la clara de huevo. Envuelva cada espárrago con las tiritas de pollo y glaséelo con el aceite de sésamo. Mezcle el sésamo, la salsa hoisin, el agua azucarada y la salsa de soja y glasee todo el pollo. Colóquelo sobre el plato para dorar y luego sobre el estante alto. Cocine. Sírvalo caliente.		
9	**Brochetitas de Pollo**	1 bandeja (10 porciones)	2-3	
		Recomendaciones		
		<u>Ingredientes</u> 1 pechuga de pollo, deshuesada y sin piel 60 g tocino de cerdo, en trozo 1 pimiento verde, cortado en cubos 1 cebolla pequeña, cortada en cubos 1 banana, rebanada en círculos Salsa teriyaki, glaseado 10 palillos, medianos Coloque los ingredientes en pinchos: banana, pollo, pimiento, tocino, pollo y cebolla. Glasee con la salsa. Coloque los alimentos sobre el estante alto. Coloque el estante sobre el plato para dorar. Cocine. Dé vuelta las brochetitas cuando el horno emita una señal sonora. Oprima el botón de inicio para continuar el proceso. Sirva de inmediato con más salsa.		

Código	Tipo de alimento	Tamaño de las porciones (kg)	Tiempo de reposo (min.)	Accesorio
10	**Calabacitas Gratinadas**	1 bandeja (8 porciones)	2-3	

Recomendaciones

<u>Ingredientes</u>
5 calabacines medianos cortados por la mitad longitudinalmente
50 g de queso gruyere, rallado

Salsa blanca:
30 g de margarina
3 cucharadas de harina
300 ml de leche ligera
1 cucharadita de caldo de pollo en polvo
50 g de queso gruyere, rallado
Pimienta cayena en polvo
Sugerencia: puede agregar ½ taza de elote u hongos picados a la salsa cuando incorpore el queso.

Salsa blanca: mientras prepare esta salsa, cúbrala con una tapa especial para hornos de microondas.
Mezcle la leche con la harina e incorpore esta mezcla con la margarina y el caldo de pollo en polvo en la fuente Pyrex.
Cocine durante 2 minutos a 750 W, mezcle y bata bien.
Agregue 50 g de queso, mezcle y cocine durante 45 segundos a 750 W, mezcle y reserve.

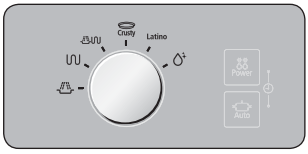
Quite las semillas del calabacín con una cuchara.
Rellene con la salsa blanca y cubra cada calabacín con queso, agregue una pizca de pimienta cayena.
Coloque los calabacines rellenos sobre el plato para dorar y luego sobre el estante alto. Cocine.
Sirva caliente.

USAR EL MODO MEMORIA

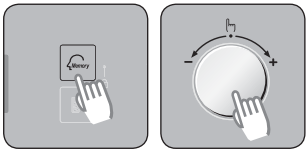
Puede memorizar las recetas de cocina favoritas para usarlas más adelante.

Para guardar la receta en la memoria:

1. Gire el disco **Mode Selector** (Selector de modo) para seleccionar un modo e ingrese los pasos requeridos antes de presionar el botón **Start** (Inicio). (No presione aún el botón **Start**.) (Para saber qué ingresar, consulte las páginas correspondientes para cada función.)



2. Cuando haya terminado de ingresar la información, presione el botón **Memory** (Memoria) para seleccionar un número de memoria (1~3) y presione el botón **Select** (Seleccionar).



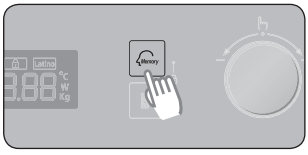
Resultado

1. La información ingresada se guardará con una señal sonora de un segundo.
2. Cuando finalice, regresará al modo seleccionado.

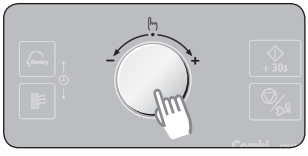
- Puede guardar hasta tres recetas en la memoria y agregar otras o cambiarlas en cualquier otro momento.
- Si un número seleccionado de la memoria titila, esto indica que no hay recetas guardadas en ese número. Mientras que una señal ininterrumpida indica que el número contiene una receta guardada.
- Si desenchufa el cable de alimentación, la información ingresada se borra.

Para ver una receta memorizada:

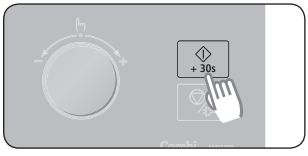
1. Presione el botón **Memory** (Memoria) para seleccionar un número de la memoria (1-3).



2. Presione el botón **Select** (Seleccionar).



2. Presione el botón **Start** (Inicio) nuevamente.

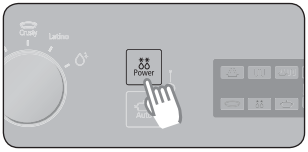


USAR EL MODO DESCONGELAMIENTO AUTOMÁTICO

Programar el modo Descongelamiento automático

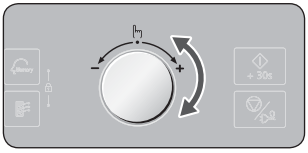
Opte entre las cinco configuraciones para descongelar preprogramadas del microondas. El tiempo de descongelamiento y el nivel de potencia se ajustan automáticamente. Simplemente seleccione la configuración y el peso para comenzar a descongelar.
Abra la puerta. Coloque los alimentos congelados en el centro de la bandeja de vidrio. Cierre la puerta.

1. Presione el botón **Power Defrost** (Descongelamiento automático).

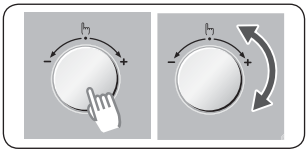


2. Seleccione el tipo de alimentos que está cocinando girando el **Multi Function Selector** (Selector de multifunción). (1-5)

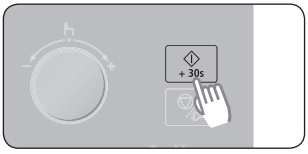
Remítase a la tabla en la página que sigue para obtener una descripción de los diversos ajustes preprogramados.



3. Si desea modificar el tamaño de las porciones, presione el botón **Select** (Seleccionar) y luego seleccione el tamaño de las porciones girando el **Multi Function Selector** (Selector multifunción).



4. Presione el botón **Start** (Inicio) para comenzar la cocción.



Resultado:

- comienza el descongelamiento.
- El horno emite una señal sonora en la etapa intermedia del descongelamiento para recordarle que debe dar vuelta los alimentos.

Importante

- use solo recipientes aptos para microondas.
- También puede descongelar los alimentos en forma manual. Para hacerlo, seleccione la función de microondas y un nivel de potencia de 180 W. Consulte la sección titulada "Descongelar" en las páginas 46 y 47 para obtener más detalles.

Guía para programas de descongelamiento automático

La siguiente tabla presenta los 5 programas de descongelamiento automático, las cantidades, los tiempos de reposo y recomendaciones adecuadas. Quite todo tipo de material de envoltorio antes de descongelar.

Coloque carnes, aves, pescados y verduras congeladas en un plato de vidrio plano o en uno de cerámica sobre el plato giratorio.

N°.	Alimento congelado (-18 ˚C)	Tamaño de las porciones (kg)	Tiempo de reposo (min.)	Recomendaciones
1	**Tipo de carne**	0,2-2,0	20-120	Siempre proteja los bordes con papel de aluminio. Dé vuelta la carne cuando el horno emita una señal sonora. Este programa es apropiado para carne vacuna, cordero, cerdo, bistecs, costillas, carne molida.
2	**Carne de ave**	0,2-2,0	20-120	Siempre proteja las puntas de las patas y alas con papel de aluminio. Dé vuelta el ave cuando el horno emita una señal sonora. Este programa es apropiado para pollos enteros y para presas de pollo.
3	**Pescado**	0,2-2,0	20-110	Siempre proteja la cola de un pescado entero con papel de aluminio. Dé vuelta el pescado cuando el horno emita una señal sonora. Este programa es apropiado para pescados enteros y para filetes de pescado.
4	**Panes/ Pasteles**	0,1-1,0	10-60	Coloque el pan en forma horizontal, longitudinalmente respecto de la puerta, en un trozo de papel de cocina sobre el plato giratorio. Dé vuelta el pan cuando el horno emita una señal sonora. Coloque el pastel en una bandeja de cerámica y, si es posible, dé vuelta el pastel cuando el horno emita una señal sonora. (El horno sigue funcionando y se detiene cuando abre la puerta.) Este programa es apropiado para todo tipo de pan, en rebanadas o entero, así como para panecillos y baguetes. Disponga los panecillos uno al lado del otro. Este programa es apropiado para todo tipo de pasteles de levadura, biscochos, tartas de queso y hojaldres. No es adecuado para masas quebradizas, pasteles de frutas y crema ni pasteles con cobertura de chocolate.
5	**Verduras**	0,1-0,8	5-30	Esparza las verduras en forma uniforme en una fuente de vidrio Pyrex plana. Este programa es apropiado para verduras como chícharos, flores de brócoli, rodajas de zanahoria, flores de coliflor y cubos de espinaca.

Importante: el modo Descongelamiento automático utiliza energía de microondas para calentar los alimentos.
De modo que, al utilizar este modo, se deben respetar estrictamente las pautas para utensilios de cocina y otras precauciones de seguridad para microondas.

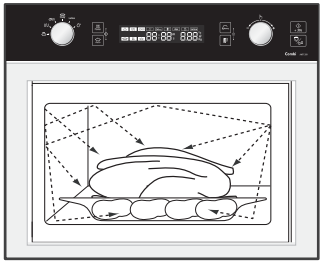
CÓMO FUNCIONA UN HORNO DE MICROONDAS

El microondas consiste en ondas electromagnéticas de alta frecuencia; la energía liberada permite que los alimentos se cocinen o se recalienten sin que pierdan la forma ni el color.

Puede usar el microondas para:

- Descongelar
- Cocinar

Principio de cocción



1. Las microondas generadas por el magnetrón se distribuyen de manera uniforme mediante un sistema de distribución del movimiento. De esta manera, los alimentos se cocinan de forma pareja.
2. Las microondas son absorbidas por los alimentos hasta una profundidad de aproximadamente 1 pulgada (2,5 cm). La cocción continúa ya que el calor se disipa dentro de los alimentos.
3. Los tiempos de cocción varían según el recipiente utilizado y las propiedades de los alimentos:
   - Cantidad y densidad
   - Contenido de agua
   - Temperatura inicial (refrigerada o no)

Importante: como el centro de los alimentos se cocina por disipación del calor, la cocción continúa aún después de retirar los alimentos del horno.

Por lo tanto, deben respetarse los tiempos de reposo especificados en las recetas y en este folleto para garantizar:

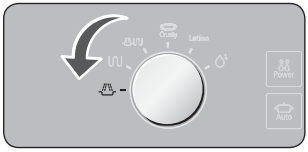
- Cocción pareja de los alimentos bien al centro
- La misma temperatura en todo el alimento

USAR EL MODO MICROONDAS

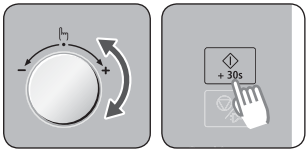
Las microondas son ondas electromagnéticas de alta frecuencia. En la cocción por microondas, la energía de microondas penetra en los alimentos, atraída y absorbida por el agua, los contenidos de grasa y azúcar. Las microondas provocan que las moléculas de los alimentos se muevan con rapidez. El movimiento veloz de estas moléculas crea fricción y el calor resultante cocina los alimentos.

Programar la configuración del microondas

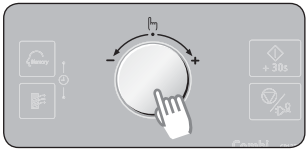
1. Gire el **Mode Selector** (Selector de modo) a la posición Microondas. El tiempo y nivel de potencia aparecerán en la pantalla.



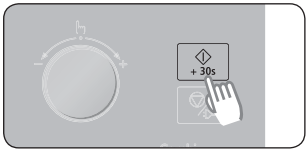
2. Gire el **Multi Function Selector** (Selector multifunción) para programar el tiempo de cocción deseado. Si no desea modificar el nivel de potencia, presione el botón **Start** (Inicio) para comenzar la cocción.



3. Para cambiar el nivel de potencia, presione el botón **Select** (Seleccionar) y gire el **Multi Function Selector** (Selector multifunción) al nivel de potencia deseado. Consulte las Guías de cocción (páginas 39 a 52) para obtener pautas sobre los tiempos de cocción y niveles de potencia adecuados.



4. Presione el botón **Start** (Inicio) para comenzar la cocción.



Resultado:

- Comienza la cocción y cuando ha terminado:
- El horno emitirá una señal sonora y la palabra “End” (Fin) titilará cuatro veces. El horno luego emitirá una señal sonora por minuto.

Es posible modificar el tiempo de cocción y el nivel de potencia durante la cocción.

- Tiempo de cocción: simplemente gire el **Multi Function Selector** (Selector multifunción).
- Nivel de potencia: presione el botón **Select** (Seleccionar) y luego gire el **Multi Function Selector** (Selector multifunción).

Comienzo rápido:

- Si desea calentar un plato durante un período breve a potencia máxima (900 W), también puede presionar simplemente el botón **Start** (Inicio) una vez por cada 30 segundos de tiempo de cocción. El horno se iniciará de inmediato. (El selector de modo debe estar ubicado en el microondas)

Guía para niveles de potencia del microondas

NIVEL DE POTENCIA	PORCENTAJE (%)	POTENCIA DE SALIDA (W)	COMENTARIO
ALTA	100	900	Para calentar líquidos.
BAJA ALTA	83	750	Para calentar alimentos y cocinarlos.
MEDIA ALTA	67	600	Para calentar alimentos y cocinarlos.
MEDIA	50	450	Para cocinar carne y calentar alimentos delicados.
MEDIA BAJA	33	300	
DESCONGELAR	20	180	Para descongelamiento y cocción ininterrumpida.
BAJA	11	100	Para descongelar alimentos delicados.

Guía de utensilios para microondas

Los utensilios utilizados en el modo Microondas deben permitir que las microondas los atraviesen y penetren en los alimentos. Los metales como el acero inoxidable, el aluminio y el cobre reflejan las microondas. Por consiguiente, no utilice utensilios de cocina hechos de materiales metálicos. Siempre es seguro utilizar utensilios de cocina marcados como aptos para microondas. Para obtener más información sobre los utensilios adecuados, consulte la siguiente guía y coloque un vaso de agua o algún alimento sobre el plato giratorio.

Utensilio de cocina	Apto para microondas	Comentarios
Papel de aluminio	✓×	Puede utilizarse en pequeñas cantidades para evitar que algunas partes del plato se cocinen de más. Se puede producir un arco eléctrico si el papel está demasiado cerca de la pared del horno o si se utiliza demasiado.
Plato para dorar	✓	No precalentar durante más de ocho minutos.
Porcelana y vajilla de barro	✓	La porcelana, cerámica, vajilla de barro con vidrio y la porcelana fría suelen ser aptas para hornos de microondas, a menos que estén decoradas con un ribete de metal.
Platos de cartón y poliéster desechables	✓	Algunos alimentos congelados están envasados en estos recipientes.
Envases de comida rápida • Tazas de poliestireno	✓	Pueden utilizarse para calentar alimentos. El sobrecalentamiento puede provocar que el poliestireno se derrita.

Utensilio de cocina	Apto para microondas	Comentarios
• Bolsas de papel o periódicos	×	Pueden prenderse fuego.
• Papel reciclado o ribetes de metal	×	Pueden provocar un arco eléctrico.
Recipientes de vidrio		
• Vajilla de mesa	✓	Puede utilizarse, a menos que esté decorada con un ribete de metal.
• Cristalería fina	✓	Puede utilizarse para calentar alimentos o líquidos. La cristalería delicada puede romperse o agrietarse si se calienta repentinamente.
• Frascos de vidrio	✓	Se debe retirar la tapa. Adecuado solo para calentar.
Metal		
• Recipientes	×	Pueden provocar un arco eléctrico o un incendio.
• Precintos de alambre de bolsas para freezer	×	
Papel		
• Platos, tazas, servilletas y papel de cocina	✓	Sólo para una cocción corta o calentar los alimentos. También para absorber los excesos de humedad.
• Papel reciclado	×	Pueden provocar un arco eléctrico.
Plástico		
• Recipientes	✓	Especialmente si es termoplástico resistente al calor. Algunos otros plásticos pueden deformarse o decolorarse a altas temperaturas. No utilice plástico de melamina.
• Film transparente	✓	Puede utilizarse para retener la humedad. No debe tocar los alimentos. Tenga cuidado al retirar el film, ya que puede liberar vapor caliente.
• Bolsas para freezer	✓×	Sólo si son aptas para horno o pueden hervirse. No deben ser herméticas. Pinche con un tenedor, si es necesario.
Papel encerado o parafinado	✓	Se puede usar para retener la humedad y evitar que salpique.

"Arco eléctrico" es el término que se utiliza para hacer referencias a chispas en el horno de microondas.

✓ : Recomendado
✓×: Tenga cuidado
× : Inseguro

Guía de cocción en microondas

Microondas

La energía de microondas penetra verdaderamente en los alimentos, atraída y absorbida por el agua, los contenidos de grasa y azúcar.
Las microondas provocan que las moléculas de los alimentos se muevan con rapidez. El movimiento veloz de estas moléculas crea fricción y el calor resultante cocina los alimentos.

Cocción

Utensilios de cocina para la cocción en microondas:
Los utensilios de cocina deben permitir que la energía de microondas los atraviese para lograr la máxima eficacia. Los metales, como el acero inoxidable, el aluminio y el cobre, reflejan las microondas, pero éstas pueden atravesar la cerámica, el vidrio, la porcelana y el plástico igual que el papel y la madera. Por eso los alimentos nunca deben cocinarse en recipientes de metal.
Utilice siempre el plato giratorio cuando use el modo Microondas. Coloque los platos y los alimentos sobre el plato giratorio.

Alimentos apropiados para la cocción en microondas:
Muchas clases de alimentos son apropiados para la cocción en microondas, incluso verduras frescas o congeladas, frutas, pastas, arroz, cereales, frijoles, pescados y carnes. Salsas, cremas, sopas, budines, conservas y chutneys también pueden cocinarse en un horno de microondas. En términos generales, la cocción en microondas es ideal para cualquier alimento que normalmente se prepararía sobre un hornillo. Para derretir mantequilla o chocolate, por ejemplo, consulte el capitulo con sugerencias rápidas y fáciles al final de la guía.

Cubrir durante la cocción
Cubrir los alimentos durante la cocción es muy importante, ya que el agua evaporada sube en forma de vapor y colabora en el proceso de cocción. Los alimentos pueden cubrirse de diferentes maneras: por ejemplo, con un plato de cerámica, una tapa plástica o film transparente apto para microondas.

Tiempos de reposo
Cuando la cocción haya terminado, el tiempo de reposo de los alimentos es importante para que la temperatura se nivele en el interior.

Guía de cocción para verduras congeladas

Utilice un bol Pyrex de vidrio adecuado con tapa.
Cubra el recipiente y cocine durante el tiempo mínimo, consulte la tabla.
Continúe la cocción para obtener el resultado que usted prefiere.
Revuelva dos veces durante la cocción y una vez después de cocinar. Agregue sal, hierbas o mantequilla después de la cocción. Cubra el recipiente durante el tiempo de reposo.

Tipo de alimento	Porción (g)	Potencia (W)	Tiempo (min.)	Tiempo de reposo (min.)	Instrucciones
Espinaca	150	600	5-7	2-3	Agregue 15 ml (1 cucharada) de agua fría.
Brócoli	300	600	8-10	2-3	Agregue 30 ml (2 cucharadas) de agua fría.
Chícharos	300	600	7-9	2-3	Agregue 15 ml (1 cucharada) de agua fría.
Habichuelas	300	600	7½-9½	2-3	Agregue 30 ml (2 cucharadas) de agua fría.
Verduras varias (Zanahorias/ Chícharos/Maíz)	300	600	7-9	2-3	Agregue 15 ml (1 cucharada) de agua fría.
Verduras varias (Estilo chino)	300	600	7½-9½	2-3	Agregue 15 ml (1 cucharada) de agua fría.

Guía de cocción para verduras frescas

Utilice un bol Pyrex de vidrio adecuado con tapa. Agregue 30-45 ml de agua fría (2-3 cucharadas) por cada 250 g a menos que se recomiende otra cantidad de agua, consulte la tabla. Cubra el recipiente y cocine durante el tiempo mínimo, consulte la tabla. Continúe la cocción para obtener el resultado que usted prefiere. Revuelva una vez durante la cocción y otra vez después de cocinar. Agregue sal, hierbas o mantequilla después de la cocción. Cubra el recipiente durante un tiempo de reposo de 3 minutos.

Sugerencia: corte las verduras frescas en trozos parejos. Mientras más pequeños los corte más rápido se cocinarán.

Todas las verduras frescas deben cocinarse a la potencia máxima del microondas (900 W).

Tipo de alimento	Porción (g)	Tiempo (min.)	Tiempo de reposo (min.)	Instrucciones
Brócoli	250 500	3-4 6-7	3	Prepare flores de tamaños parejos. Disponga los tallos en el centro.
Repollitos de Bruselas	250	5-6	3	Agregue 60-75 ml (5-6 cucharadas) de agua.
Zanahorias	250	4-5	3	Corte las zanahorias en rebanadas parejas.
Coliflor	250 500	4-5 7-8	3	Prepare flores de tamaños parejos. Corte las flores grandes por la mitad. Disponga los tallos en el centro.
Zapallitos italianos	250	3-4	3	Corte los zapallitos italianos por la mitad. Agregue 30 ml (2 cucharadas) de agua o una nuez de mantequilla. Cocine hasta que estén tiernos.
Berenjenas	250	3-4	3	Corte las berenjenas en rebanadas pequeñas y rocíelas con 1 cucharada de jugo de limón.
Puerros	250	3-4	3	Corte los puerros en rebanadas delgadas.
Hongos	125 250	1-2 2-3	3	Prepare hongos pequeños enteros o en rebanadas. No incorpore agua. Rocíelos con jugo de limón. Condimente con sal y pimienta. Escurra antes de servir.
Cebollas	250	4-5	3	Corte las cebollas en rebanadas o por la mitad. Agregue sólo 15 ml (1 cucharada) de agua.
Pimiento	250	4-5	3	Corte los pimientos en rebanadas pequeñas.
Papas	250 500	4-5 7-8	3	Pese las papas peladas y córtelas en mitades o cuartos de tamaños similares.
Nabo repollo	250	5-6	3	Corte el nabo repollo en cubos pequeños.

Guía de cocción para arroz y pasta

Arroz: use un bol de vidrio Pyrex con tapa, el arroz duplica su volumen durante la cocción. Cocínelo con el recipiente tapado. Cuando finalice el tiempo de cocción, revuelva antes de dejarlo reposar, sale o incorpore hierbas y mantequilla.

Es posible que el arroz no haya absorbido toda el agua una vez finalizado el tiempo de cocción.

Pasta:– utilice un bol de vidrio Pyrex grande. Agregue agua hirviendo, una pizca de sal y revuelva bien. Cocine destapado. Revuelva ocasionalmente durante y después de la cocción. Cubra durante el tiempo de reposo y escurra bien después.

Tipo de alimento	Porción (g)	Potencia (W)	Tiempo (min.)	Tiempo de reposo (min.)	Instrucciones
Arroz blanco (Dar un hervor)	250 375	900	16-18 18-20	5	Agregue 500 ml de agua fría. Agregue 750 ml de agua fría
Arroz integral (Dar un hervor)	250 375	900	22-23 24-25	5	Agregue 500 ml de agua fría. Agregue 750 ml de agua fría
Mezcla de arroz (Refinado + Arroz salvaje)	250	900	17-19	5	Agregue 500 ml de agua fría.
Mezcla de granos (Arroz + Cereal)	250	900	19-20	5	Agregue 400 ml de agua fría.
Pastas	250	900	11-13	5	Agregue 1000 ml de agua caliente.

Recalentar

El horno de microondas recalentará los alimentos en una fracción del tiempo que normalmente tardan los hornillos de los hornos convencionales.
Utilice los niveles de potencia y los tiempos de recalentamiento de la siguiente tabla como guía. En la tabla de tiempos, se contemplan líquidos a temperatura ambiente entre +18 y +20 °C o alimentos fríos a una temperatura de aproximadamente +5 a +7 °C.

Disponer y cubrir
Evite recalentar alimentos grandes, como un trozo de carne; tienden a cocinarse de más y a secarse antes de que el centro esté bien caliente. Se obtienen mejores resultados si se recalientan trozos pequeños.

Niveles de potencia y momentos en los cuales revolver
Algunos alimentos pueden recalentarse a una potencia de 900 W mientras que otros deben recalentarse a potencias de 750 W, 600 W, 450 W o incluso 300 W. Consulte las tablas para guiarse. En general, es mejor recalentar los alimentos con un nivel de potencia bajo, si los alimentos son delicados, hay grandes cantidades o si tiende a recalentarse muy rápido (los picadillos, por ejemplo).

Revuelva bien o dé vuelta los alimentos mientras los recalienta para obtener mejores resultados. Cuando sea posible, revuelva otra vez antes de servir.

Preste especial atención cuando recaliente líquidos y alimentos para bebés. Para evitar que los líquidos hiervan y posibles escaldaduras, revuelva antes, durante y después de calentar. Consérvelos en el horno de microondas durante el tiempo de reposo. Recomendamos poner una cuchara plástica o una varilla de vidrio en los líquidos. Evite calentar de más los alimentos (y así malograrlos).
Es preferible calcular menos tiempo de cocción del que corresponde y luego agregar más, de ser necesario.

Calentar y calcular tiempos de reposo
Cuando recalienta alimentos por primera vez, es útil tomar nota del tiempo que emplea, para referencia futura.

Siempre asegúrese de que todo el alimento recalentado esté bien caliente.

Deje que los alimentos reposen unos instantes después de recalentarlos, para permitir que la temperatura se nivele. El tiempo de reposo recomendado después de recalentar oscila entre 2 y 4 minutos, a menos que se recomiende otro tiempo en la tabla.

Preste especial atención cuando recaliente líquidos y alimentos para bebés. Consulte además el capítulo con precauciones de seguridad.

Recalentar líquidos

Siempre deje reposar los líquidos al menos 20 segundos una vez que el horno se haya apagado para que la temperatura se nivele. Revuelva mientras calienta, si es necesario, y SIEMPRE revuelva después de calentar. Para evitar que los líquidos hiervan y posibles escaldaduras, debe colocar una cuchara o una varilla de vidrio en las bebidas y revolver antes, durante y después de calentarlas.

Recalentar líquidos y alimentos

Utilice los niveles de potencia y los tiempos que se detallan en esta tabla como pautas generales para recalentar líquidos y alimentos.

Tipo de alimento	Porción	Potencia	Tiempo (min.)	Tiempo de reposo (min.)	Instrucciones
Bebidas (café, té y agua)	250 ml (1 taza) 500 ml (2 tazas)	900 W	1½-2 3-3½	1-2	Vierta en las tazas y recaliente sin tapar: 1 taza en el centro, 2 tazas una al lado de la otra. Conserve en el horno de microondas durante el tiempo de reposo y revuelva bien.
Sopa (fría)	250 g 450 g	900 W	3-4 4-5	2-3	Vierta en un plato hondo de cerámica o en un bol profundo de cerámica. Cubra con una tapa de plástico. Revuelva bien después de recalentar. Revuelva una vez más antes de servir.
Estofado (frío)	450 g	600 W	5½-6½	2-3	Ponga el estofado en un plato hondo de cerámica. Cubra con una tapa de plástico. Revuelva ocasionalmente mientras recalienta y una vez más antes de dejarlo reposar y servir.
Pasta con salda (fría)	350 g	600 W	4½-5½	3	Coloque la pasta (por ejemplo, espaguetis o fideos de huevo) en un plato plano de cerámica. Cubra con un film transparente para microondas. Revuelva antes de servir.
Pasta rellena con salsa (fría)	350 g	600 W	5½-6½	3	Coloque la pasta rellena (por ejemplo, ravioles, tortellinis) en un plato hondo de cerámica. Cubra con una tapa de plástico. Revuelva ocasionalmente mientras recalienta y una vez más antes de dejarlo reposar y servir.
Platos preparados (fríos)	350 g	600 W	5-6	3	Coloque una comida fría elaborada con 2 o 3 componentes en un plato de cerámica. Cubra con un film transparente para microondas.

Recalentar alimentos para bebés

Alimento para bebés

Coloque el alimento en un plato hondo de cerámica. Cubra con una tapa de plástico. Revuelva bien después de recalentar. Deje reposar 2 o 3 minutos antes de servir. Revuelva nuevamente y controle la temperatura. Temperatura recomendada para servir: entre 30 y 40 °C.

Leche para bebés

Vierta la leche en un biberón esterilizado. Recaliente destapado. Nunca caliente un biberón con la tetina puesta, ya que la botella puede explotar si se calienta en exceso. Agite bien antes de dejar reposar y una vez más antes de servir. Siempre verifique atentamente la temperatura de la leche o alimentos para bebés antes de dárselos al niño. Temperatura recomendada para servir: aprox. 37 °C.

COMENTARIO:

Es importante verificar la temperatura de los alimentos para bebés, en particular, antes de servirlos para evitar quemaduras. Utilice los niveles de potencia y los tiempos que se detallan en la siguiente tabla como pautas generales para recalentar líquidos y alimentos.

Recalentar leche y alimentos para bebés

Utilice los niveles de potencia y los tiempos que se detallan en esta tabla como pautas generales para recalentar líquidos y alimentos.

Tipo de alimento	Porción	Potencia	Tiempo (min.)	Tiempo de reposo (min.)	Instrucciones
Alimento para bebés (verduras + carne)	190 g	600 W	30 seg.	2-3	Vierta el alimento en un plato hondo de cerámica. Cocínelo con el recipiente tapado. Revuelva después del tiempo de cocción. Deje reposar durante 2 o 3 minutos. Antes de servir, revuelva bien y verifique atentamente la temperatura.
Gacha de avena para bebés (cereal + leche + fruta)	190 g	600 W	20 seg.	2-3	Vierta el alimento en un plato hondo de cerámica. Cocínelo con el recipiente tapado. Revuelva después del tiempo de cocción. Deje reposar durante 2 o 3 minutos. Antes de servir, revuelva bien y verifique atentamente la temperatura.
Leche para bebés	100 ml 200 ml	300 W	30-40 seg. 1 min. a 1 min. 10 seg.	2-3	Revuelva o agite bien y vierta en un biberón esterilizado. Coloque en el centro del plato giratorio. Cocine destapado. Agite bien y deje reposar durante al menos 3 minutos. Antes de servir, agite bien y verifique atentamente la temperatura.

Descongelar

Los microondas son una excelente manera de descongelar alimentos congelados. Descongelan suavemente los alimentos congelados en poco tiempo. Esto puede ser una gran ventaja, si de pronto llegan invitados inesperados.

Las aves congeladas deben descongelarse bien antes de la cocción. Retire todos los precintos de metal y quite todo el envoltorio para que el líquido descongelado se escurra.

Coloque los alimentos congelados en un plato sin tapa. Dé vuelta los alimentos en la mitad del proceso, escurra el líquido y quite los menudos lo antes posible. Cada tanto, verifique los alimentos para asegurarse de que no se calienten. Si las partes más pequeñas y delgadas de los alimentos congelado comienzan a calentarse, puede envolverlas en tiras pequeñas de papel de aluminio para protegerlas mientras se descongelan.

En caso de que la superficie exterior del ave comenzara a calentarse, detenga el proceso de descongelamiento y deje reposar 20 minutos antes de continuar. Deje reposar pescados, carnes y aves para que se descongelen por completo. El tiempo de reposo para que se descongelen por completo variará según la cantidad que se descongele. Consulte la siguiente tabla.

Sugerencia: los alimentos sin volumen se descongelan mejor que los gruesos y las cantidades más pequeñas requieren menor tiempo que las más grandes. Recuerde esta sugerencia a la hora de congelar y descongelar alimentos.

Para descongelar alimentos congelados que tengan una temperatura aproximada entre -18 y -20 °C, utilice la siguiente tabla como guía.

Todos los alimentos congelados deben descongelarse al nivel de potencia para descongelar (180 W).

Tipo de alimento	Porción	Tiempo (min.)	Tiempo de reposo (min.)	Instrucciones
Tipo de carne				
Carne molida	250 g 500 g	4-6 9-11	15-30	Coloque la carne en el plato de cerámica. Proteja los bordes más delgados con papel de aluminio.
Bistec de cerdo	250 g	7-8		Dé vuelta en la mitad del tiempo de descongelamiento.
Carne de ave				
Presas de pollo	500 g (2 piezas)	12-14	15-60	Primero, coloque las presas de pollo con la piel hacia abajo, si el pollo está entero primero, colóquelo primero con el lado de la pechuga hacia abajo en un plato de cerámica. Proteja las partes más delgadas como alas y extremos con papel de aluminio. DéDé vuelta en la mitad del tiempo de descongelamiento.
Pollo entero	1200 g	28-32		
Pescado				
Filetes de pescado	200 g	6-7	10-25	Coloque el pescado congelado en el centro del plato de cerámica.
Pescado entero	400 g	11-13		Acomode las partes más finas debajo de las partes más gruesas. Proteja los extremos angostos de los filetes y la cola del pescado entero con papel de aluminio. Dé vuelta en la mitad del tiempo de descongelamiento.
Fruta				
Frutos rojos	300 g	6-7	5-10	Esparza los frutos sobre un plato de vidrio redondo plano (de diámetro grande).
Pan				
Panecillos (Cada uno aprox. 50 g)	2 piezas 4 piezas	1-1½ 2½-3	5-20	Acomode los bollos en un círculo o el pan de manera horizontal sobre papel de cocina en el plato de cerámica.
Tostada/ Emparedado	250 g	4-4½		Dé vuelta en la mitad del tiempo de descongelamiento.
Pan alemán (trigo + harina de centeno)	500 g	7-9		

GRILL

Los elementos calentadores del grill se ubican debajo del techo de la cavidad. Funcionan mientras la puerta está cerrada y el plato giratorio está girando. La rotación del plato giratorio hace que los alimentos se doren de una manera más uniforme. Precalentar el grill durante 2 o 3 minutos hará que los alimentos se doren con más rapidez.

Utensilios de cocina para el grill:
Deben ser resistentes al fuego y pueden tener metal. No utilice ningún tipo de utensilio de plástico ya que puede derretirse.

Alimentos adecuados para el grill:
Chuletas, salchichas, bistecs, hamburguesas, tocino y lonjas de jamón, porciones delgadas de pescado, emparedados y toda clase de tostadas con ingredientes.

COMENTARIO IMPORTANTE:
Siempre que utilice sólo el modo Grill, recuerde que los alimentos deben colocarse en el estante alto, a menos que se recomiende otra instrucción.

MICROONDAS + GRILL
Este modo de cocción combina el calor radiante proveniente del grill con la velocidad de la cocción en microondas.
Funciona sólo cuando la puerta está cerrada y el plato giratorio está girando. Debido a la rotación del plato giratorio, los alimentos se doran de manera uniforme. Este modelo incluye cinco modos de combinación:
600 W + Grill, 450 W + Grill, 300 W + Grill, 180 W + Grill y 100 W + Grill.

Utensilios de cocina para cocinar con microondas + grill
Use utensilios de cocina por los que puedan atravesar las microondas. Los utensilios deben ser resistentes al fuego. No use utensilios de metal en el modo Combinado. No utilice ningún tipo de utensilio de plástico ya que puede derretirse.

Alimentos apropiados para la cocción en microondas + grill:
Los alimentos apropiados para la cocción en modo Combinado incluyen todo tipo de alimentos cocidos que deban recalentarse y dorarse (por ejemplo, pasta al horno), así como alimentos que requieran un tiempo de cocción breve para dorar la parte superior de los alimentos. Además, este modo puede usarse para porciones grandes de comida a las que les viene bien una capa dorada y crocante (por ejemplo, presas de pollo, deben darse vuelta cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción). Consulte la tabla de grill para obtener más detalles.

COMENTARIO IMPORTANTE:
Siempre que utilice el modo Combinado (microondas + grill), los alimentos deben colocarse en el estante alto, a menos que se recomiende otra instrucción. Consulte las instrucciones de la siguiente tabla.

Los alimentos deben darse vuelta, si se pretende lograr un dorado de ambos lados.

Guía para grill

Precaliente el grill con la función Grill durante 2 o 3 minutos.
Utilice los niveles de potencia y los tiempos que se detallan en esta tabla como pautas generales para usar el grill. ¡Utilice guantes para horno cuando retire los alimentos!

Alimentos frescos	Porción	Potencia	Tiempo del primer lado (min.)	Tiempo del segundo lado (min.)	Instrucciones
Rebanadas de pan tostado	(4 piezas) (cada una 25 g)	Sólo grill	2-4	2-4	Coloque las rebanadas de pan tostado una al lado de la otra sobre el estante alto.
Tomates grillados	400 g (2 piezas)	180 W + Grill	10-14	-	Corte los tomates por la mitad. Coloque un poco de queso encima. Dispóngalos en círculo en una fuente de vidrio Pyrex plana. Coloque en el plato giratorio. Deje reposar durante 2 o 3 minutos.
Tostada con queso y tomate	(4 piezas) (300 g)	180 W + Grill	6-7	-	Primero, tueste las rebanadas de pan. Coloque la tostada con los ingredientes en el estante alto. Deje reposar durante 2 o 3 minutos.
Tostada Hawai (jamón, ananá, rodajas de queso)	(4 piezas) (500 g)	180 W + Grill	6-8	-	Primero, tueste las rebanadas de pan. Coloque la tostada con los ingredientes en el estante alto. Deje reposar durante 2 o 3 minutos.
Papas al horno	500 g	300 W + Grill	18-22	-	Corte las papas por la mitad. Colóquelas en círculo sobre el estante alto con el lado cortado hacia el grill.
Manzanas al horno	2 manzanas (aprox. 400 g)	180 W + Grill	8-12	-	Quite el corazón de las manzanas y rellénelas con pasas de uvas y mermelada. Coloque algunas láminas de almendra encima. Coloque las manzanas en una fuente de vidrio Pyrex plana. Coloque el plato directamente sobre el plato giratorio.
Presas de pollo	500 g (2 piezas)	180 W + Grill	14-16	9-12	Pinte las presas de pollo con aceite y especias. Colóquelas en círculo en el estante alto. Después de cocinar al grill, deje reposar durante 2 o 3 minutos.
Bistecs (medianos)	400 g (2 piezas)	Sólo grill	8-12	6-10	Pinte los bistecs con aceite. Dispóngalos en círculo en el estante alto. Después de cocinar al grill, deje reposar durante 2 o 3 minutos.
Pescado asado	400-500 g	180 W + Grill	8-10	7-9	Pinte la piel del pescado entero con aceite e incorpore hierbas y especias. Coloque dos pescados uno al lado del otro (de cabeza a cola) en el estante alto. Después de cocinar al grill, deje reposar durante 2 o 3 minutos.

Guía para platos crocantes

Recomendamos precalentar el plato para dorar directamente sobre el plato giratorio. Precaliente el plato para dorar durante 3 o 4 min. y respete los tiempos e instrucciones de la tabla. Durante la cocción, siempre coloque el plato para dorar sobre el estante alto. ¡Utilice guantes para horno cuando retire los alimentos!

Tipo de alimento	Porción	Precalentamiento		Cocción		Instrucciones
		modo	tiempo (min.)	modo	tiempo (min.)	
Tocino	4 a 6 rebanadas (80 g)	600 W + Grill	4	300 W + Grill	5-7	Precaliente el plato para dorar. Coloque las rebanadas una al lado de la otra sobre el plato para dorar. Coloque el plato en el estante alto.
Rebanadas de papa	250 g	600 W + Grill	4	180 W + Grill	15-17	Limpie las papas y enjuáguelas. Córtelas en rebanadas o cubos. Pinte con aceite de oliva, hierbas y especias. Distribuya los cubos en forma pareja sobre el plato. Coloque el plato en el estante alto. Dé vuelta las papas después de 5 o 7 minutos.
Verduras grilladas	250 g	600 W + Grill	4	300 W + Grill	8-12	Precaliente el plato para dorar y píntelo con 1 cucharada de aceite. Coloque las verduras frescas en rebanadas sobre el plato, por ejemplo, trozos de pepino, cebollas, rebanadas de zapallitos italianos y hongos. Coloque el plato en el estante alto.
Pizza congelada	350 g	600 W + Grill	4	180 W + Grill	9-12	Precaliente el plato para dorar. Coloque la pizza congelada sobre el plato para dorar. Coloque el plato en el plato giratorio.

Tipo de alimento	Porción	Precalentamiento		Cocción		Instrucciones
		modo	tiempo (min.)	modo	tiempo (min.)	
Baguetes congeladas	250 g	600 W + Grill	4	180 W + Grill	10-12	Precaliente el plato para dorar. Coloque las dos baguetes congeladas con los ingredientes (por ejemplo, verduras, jamón y queso) sobre un plato. Coloque el plato en el estante alto.
Papas fritas congeladas para horno	250 g	600 W + Grill	4	180 W + Grill	15-20	Precaliente el plato para dorar. Distribuya las papas fritas para horno en forma pareja sobre el plato para dorar. Coloque el plato en el estante alto. Dé vuelta las papas cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción.
Trocitos de pollo	300 g	600 W + Grill	4	450 W + Grill	8-10	Precaliente el plato para dorar. Pinte el plato con 1 cucharada de aceite. Coloque los trocitos de pollo sobre el plato para dorar. Coloque el plato en el estante alto. Dé vuelta los trocitos después de 5 o 6 minutos.

Rápido y fácil

DERRETIR MANTEQUILLA

Coloque 50 g de mantequilla en un plato hondo pequeño de vidrio. Cubra con una tapa de plástico.
Caliente durante 30 o 40 segundos a 900 W, hasta que la mantequilla se derrita.

DERRETIR CHOCOLATE

Coloque 100 g de chocolate en un plato hondo pequeño de vidrio.
Caliente durante 3 o 5 minutos a 450 W, hasta que el chocolate se derrita.
Revuelva una o dos veces mientras se derrite. ¡Utilice guantes para horno cuando retire los alimentos!

DERRETIR MIEL CRISTALIZADA
Coloque 20 g de miel cristalizada en un plato hondo pequeño de vidrio.
Caliente durante 20 o 30 segundos a 300 W, hasta que la miel se derrita.

DERRETIR GELATINA
Coloque láminas de gelatina seca (10 g) durante 5 minutos en agua fría.
Coloque la gelatina escurrida en un bol de vidrio Pyrex pequeño.
Caliente durante 1 minuto a 300 W. Revuelva después de derretir.

COCINAR GLASEADO/BAÑOS (PARA PASTELES Y TARTAS)
Mezcle glaseado instantáneo (aproximadamente 14 g) con 40 g de azúcar y 250 ml de agua fría.
Cocine destapado en un bol de vidrio Pyrex durante 3½ a 4½ minutos a 900 W, hasta que el glaseado o baño esté transparente. Revuelva dos veces durante la cocción.

COCINAR MERMELADA
Coloque 600 g de frutas (por ejemplo, frutos rojos varios) en un bol de vidrio Pyrex de un tamaño adecuado con tapa. Agregue 300 g de azúcar para conservas y revuelva bien.
Cocine con tapa durante 10 o 12 minutos a 900 W.
Revuelva varias veces durante la cocción. Viértala directamente en frascos pequeños para mermelada con tapas a rosca. Ponga el frasco tapado boca abajo durante 5 minutos.

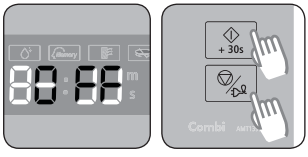
COCINAR BUDINES
Mezcle el polvo para budín con el azúcar y la leche (500 ml), siga las instrucciones del fabricante y revuelva bien. Utilice un bol de vidrio Pyrex del tamaño adecuado con tapa. Cocine con tapa durante 6½ a 7½ minutos a 900 W. Revuelva bien varias veces durante la cocción.

DORAR LÁMINAS DE ALMENDRA
Esparza de manera uniforme 30 g de almendras en láminas sobre un plato de cerámica mediano.
Muévalas varias veces mientras las dora por 3½ a 4½ minutos a 600 W.
Déjelas reposar durante 2 o 3 minutos en el horno. ¡Utilice guantes para horno cuando retire los alimentos!

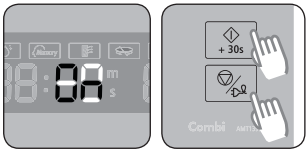
DESCONECTAR LA ALARMA

Puede desconectar la alarma siempre que lo desee.

1. Para desconectar la alarma, presione los botones **Stop/Cancel** (Detener/Cancelar) y **Start** (Inicio) al mismo tiempo.



2. Para volver a conectar la alarma, presione los botones **Stop/Cancel** (Detener/Cancelar) y **Start** (Inicio) al mismo tiempo.

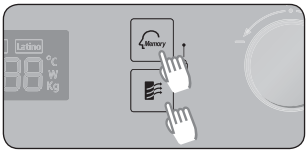


SEGURO PARA NIÑOS

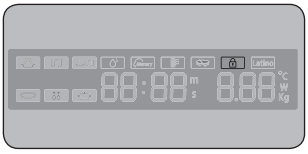
El seguro para niños del horno permite trabar el panel de control para proteger el horno del uso involuntario.

Para trabar el horno

1. Presione los botones **Memory** (Memoria) y **Deodorize** (Desodorizar) al mismo tiempo y manténgalos presionados durante 3 segundos.

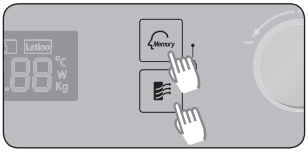


2. El símbolo de un candado aparece en la pantalla para indicar que todas las funciones están bloqueadas.



Para desbloquear el horno

1. Presione los botones **Memory** (Memoria) y **Deodorize** (Desodorizar) al mismo tiempo y manténgalos presionados durante 3 segundos.



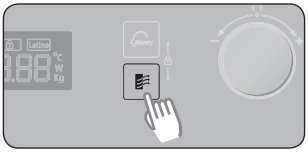
2. El símbolo de candado desaparece para indicar que las funciones se desbloquearon.

USAR LA FUNCIÓN DESODORIZAR

Utilice esta función después de cocinar alimentos olorosos o cuando haya un poco de humo en el interior del horno.

Primero, limpie el interior.

Presione el botón **Deodorize** (Desodorizar) una vez finalizada la limpieza. Escuchará cuatro señales sonoras.



- El tiempo de desodorización especificado es de 5 minutos.
- También puede ajustar el tiempo de desodorización presionando el botón **+30s**.
- El tiempo máximo de desodorización es de 15 minutos.

LIMPIAR EL HORNO

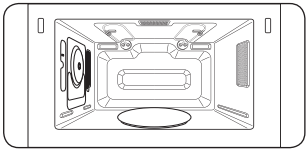
Usar la función de limpieza con vapor

El vapor que suministra el sistema de limpieza con vapor empapará la superficie de la cavidad.
Después de usar la función de limpieza con vapor, puede limpiar la cavidad del horno con facilidad.

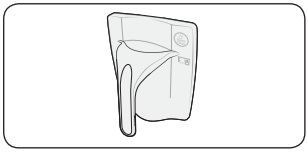
Importante:

- Utilice esta función sólo después de que el horno se haya enfriado por completo. (Temperatura ambiente)
- Utilice solamente agua normal y no agua destilada.
- Será mejor si utiliza la función de desodorización después de usar la limpieza con vapor.

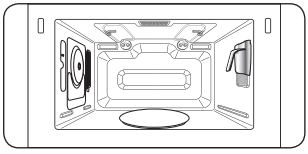
1. Abra la puerta.



2. Llene de agua siguiendo la línea de guía dentro del recipiente de agua.
- La línea indica aproximadamente 30 ml.

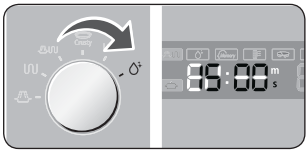


3. La línea indica aproximadamente 30ml.

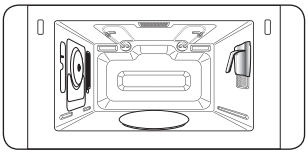


4. Cierre la puerta.

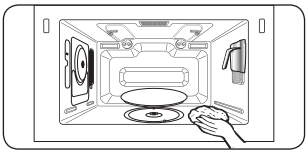
5. Gire el disco **Selector de modo** a la posición **Limpieza con vapor**. Y presione el botón **Start** (Inicio) nuevamente.



6. Abra la puerta.



7. Limpie la cavidad del horno con un paño de cocina seco.
Quite el plato giratorio y limpie debajo del estante con papel de cocina.



- El recipiente de agua sólo puede usarse durante el modo "Limpieza con vapor".
- Cuando cocine alimentos que no sean líquidos, retire el agua del recipiente porque dañará el horno de microondas y puede provocar un incendio.

Limpiar el horno de microondas

Limpie el horno con regularidad para evitar que se acumulen grasa y partículas de los alimentos, en especial en las superficies internas y externas, en la puerta y en las juntas de la puerta.

1. Limpie las superficies externas con un paño suave y agua tibia con jabón. Enjuague y seque.
2. Quite salpicaduras o manchas de la superficie interior con un paño con jabón. Enjuague y seque.
3. Para aflojar partículas de alimentos endurecidas y eliminar olores, coloque una taza de jugo de limón diluido en el piso del horno vacío y caliente durante diez minutos a potencia máxima.
4. Lave el interior.

Importante

- Tenga especial cuidado de NO derramar agua en las ventilaciones.
- NUNCA utilice productos abrasivos ni solventes químicos.
- SIEMPRE asegúrese de que las juntas de la puerta estén limpias para evitar que se acumulen partículas y para que la puerta pueda cerrar correctamente.

solución de problemas y códigos de error

ALMACENAMIENTO Y REPARACIÓN DE SU HORNO DE MICROONDAS

Las reparaciones sólo debe realizarlas un técnico especializado calificado.

Si es necesario realizar alguna tarea de mantenimiento en el horno, desenchúfelo y comuníquese con el Centro de servicio al cliente de Samsung más cercano.

Cuando llame, tenga preparada la siguiente información:

- Número de modelo y número de serie (Puede encontrarlos en la parte posterior del horno.)
- Detalles de la garantía
- Una descripción precisa del problema

Si horno debe guardarse por un tiempo, elija un lugar seco y limpio ya que el polvo y la humedad pueden dañarlo.

GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si tiene problemas con el horno, intente poner en práctica las soluciones que se sugieren a continuación. Pueden ahorrarle el tiempo y los inconvenientes de una llamada innecesaria al servicio técnico.

Los alimentos no se cocinan.

- Asegúrese de que el temporizador esté correctamente configurado y de haber presionado el botón Start (Inicio).
- Cierre la puerta con firmeza.
- Asegúrese de que no haya saltado un fusible ni se haya disparado el disyuntor.

Los alimentos se cocinan de más o les falta cocción.

- Asegúrese de haber utilizado el tiempo de cocción adecuado.
- Asegúrese de haber utilizado el nivel de potencia adecuado.

Se producen chispas y craqueos (arco eléctrico) en el interior del horno.

- Asegúrese de estar utilizando los utensilios de cocina adecuados sin bordes metálicos.
- Asegúrese de no haber dejado tenedores ni otros utensilios metálicos en el interior del horno.
- Si utiliza papel de aluminio, asegúrese de que no quede demasiado cerca de las paredes internas.

El horno causa interferencia con radios o televisores.

- Cuando el horno está en funcionamiento, puede causar una pequeña interferencia en televisores o radios. Para minimizar este efecto, intente instalar el horno lejos de televisores, radios y antenas.

La interferencia electrónica hace que la pantalla vuelva a cero.

- Desconecte el cable de alimentación y vuelva a conectarlo. Reajuste el temporizador.

Hay condensación en el interior del horno.

- Esto es normal. Simplemente seque el horno después de la cocción.

El ventilador continúa funcionando después de que el horno se ha apagado.

- Esto es normal. Es posible que el ventilador de enfriamiento siga funcionando hasta tres minutos después de que el horno se haya apagado.

Se detecta un flujo de aire alrededor de la puerta y la cubierta exterior.

- Esto es normal.

La luz refleja alrededor de la puerta y la cubierta exterior.

- Esto es normal.

El vapor se escapa alrededor de la puerta o las ventilaciones.

- Esto es normal.

Se escucha un chasquido mientras el horno está en funcionamiento, en especial en el modo Descongelar.

- Esto es normal.

CÓDIGOS DE ERROR

Código de error	Funciones generales
E21	**SENSOR DE TEMP. ABIERTO** En caso de que el valor del sensor de temperatura supere los 250 °C durante el funcionamiento o la cancelación.
E22	**CORTOCIRCUITO SENSOR DE TEMP.** En caso de que el valor del sensor de temperatura sea inferior a los 5 °C durante el funcionamiento o la cancelación.
E25	**MÁS DE 230 °C DURANTE FUNCIONAMIENTO EN MODO MICRO** En caso de que la temperatura suba a más de 230 °C durante el funcionamiento en modo Microondas (se detecta fuego).

especificaciones técnicas

Samsung se esfuerza en todo momento por mejorar sus productos. Es por eso que tanto las especificaciones de diseño como las instrucciones para el usuario están sujetas a cambio sin previo aviso.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Fuente de alimentación		120 V ~ 60 Hz
Consumo de potencia	Potencia máxima	1650 W
	Microondas	1650 W
	Grill	1550 W
Potencia de salida		100 W / 900 W (IEC - 705)
Frecuencia de funcionamiento		2450 MHz
Magnetrón		OM75P (20)
Método de enfriamiento		Motor del ventilador de enfriamiento
Dimensiones (An. x Al. x Prof.)	Exterior	520 x 453,5 x 403 mm
	Cavidad del horno	402 x 227 x 390 mm
Volumen		36 litros
Peso	Neto	26.5 kg aprox.

nota

SAMSUNG ELECTRONICS

¿PREGUNTAS O COMENTARIOS?

PAÍS	LLAME	O VISITE NUESTRA PÁGINA WEB
CANADA	1-800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/ca
MEXICO	01-800-SAMSUNG(726-7864)	www,samsung.com/mx
U.S.A	1-800-SAMSUNG(726-7864)	www,samsung.com/us
PANAMA	800-7267	www.samsung.com/latin

N°. de código: DE68-03437M-01